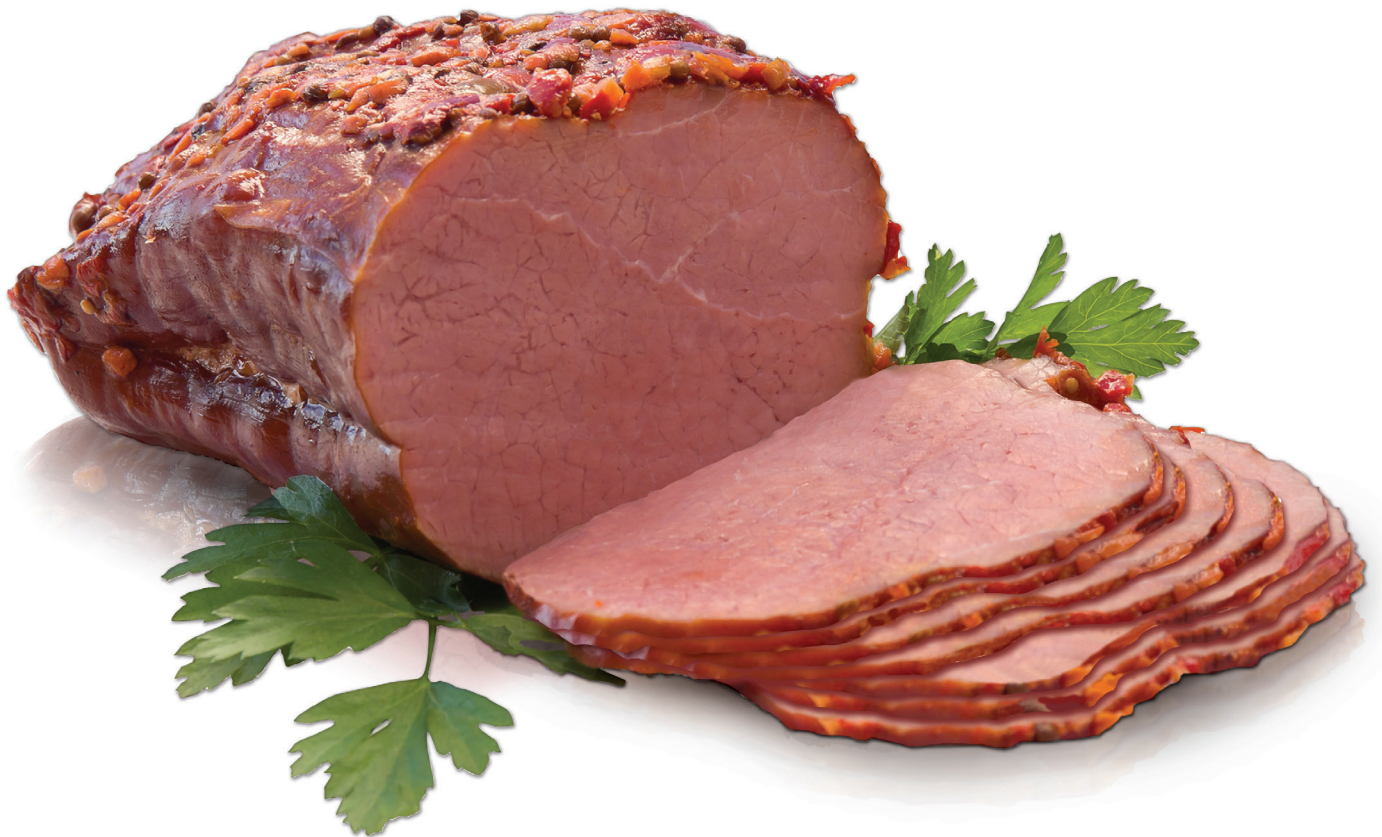


RONDE DE BOEUF FUMÉ PASTRAMI

PASTRAMI SMOKED BEEF ROUND



DESCO

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE
EST. 1980

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

RONDE DE BOEUF FUMÉ PASTRAMI / PASTRAMI SMOKED BEEF ROUND

DESCRIPTION	NUMÉRO DU PRODUIT PRODUCT NUMBER	POIDS NET NET WEIGHT	% PROTÉINE PROTEIN	COÛT PAR PORTION UNIT PRICE
Oeil de ronde <i>Eye of Round</i>	94000	<i>2x 2,5 Kg/cs</i>	16 %	
Bas de ronde salé cuite <i>Cooked Corn Beef Round</i>	80212	<i>2x 2,5 Kg/cs</i>		
Bas de ronde fumé <i>Smoked Beef Round</i>	80062	<i>2x 2,5 Kg/cs</i>		
Bas de ronde fumé à l'ancienne <i>Old-Fashioned Smoked Beef Round</i>	80032	<i>2x 2,5 Kg/cs</i>		



CARACTÉRISTIQUES / FEATURES

Produits fumés ou cuits
Smoked or cooked products

Aucune perte de viande,
toutes les tranches sont utilisables
No meat loss, each slice is usable

Prêt à trancher
Ready to slice



AVANTAGES / BENEFITS

Permet d'ajouter une étoile à vos collations,
bouchées et sandwichs.

Bring a star to your snacks, amuse-bouche and sandwiches

D'allure appétissante; à placer en portions généreuses
pour en faire la vedette de vos présentation.

Adds comfort, excitement and an inviting look to all your plates



PRÉSENTATION SUGÉRÉE / SUGGESTED PRESENTATION

À servir avec choucroute et fromage gruyère dans un ciabatta, en salade
pour une explosion de saveur, sans oublier le pain de seigle pour un
délice classique à la viande fumée fait maison.

*There are thousands different sandwiches to make with this product, with sauerkraut and
Gruyere in a ciabatta, between two slices of rye bread for a homemade smoked meat.*

Let your imagination satisfy your tastebuds.

