

Émincés de lapin sans peau



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses émincés de lapin, une viande savoureuse, facile et rapide à cuire. Juste saisi à la poêle ou au wok, ces émincés sont parfaits pour toutes sortes de préparations. Le lapin est riche en Oméga 3, antioxydants et protéines, tout en étant faible en calories. Les émincés de lapin offrent de nombreuses possibilités de préparation. Facilement portionnables, ils vous permettent de répondre facilement aux contraintes du GEMRCN, et sont donc particulièrement adaptés pour la restauration sociale (La juste portion = moins de biodéchets et une maîtrise précise de son budget). Lapin né, élevé et préparé en France.



Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Lapin**

Conditionnement :

Sous vide x1kg

Calibre :

N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% Lapin

Conseils de préparation :

Saisir la viande environ 5 minutes à la poêle, à la plancha ou au wok.