



### Unique en Savoie et Haute Savoie

Nous vous proposons dans notre atelier une gamme complète de steak haché traditionnel, fabriqué tous les jours.



De 60 à 170gr rond en ou



en



En 125gr x2 ou x4, ovale.

Parfaitement adapté pour la restauration en 5%, 10% et 15% de MG

Parfaitement adapté pour les rayons libre-service en 5%, 10% et 15% de MG



### Unique en Auvergne Rhône Alpes

Nous vous proposons dans nos ateliers un vrai Tartare Couteau



**Désignation :** Tartare couteau 180g x2

**Code :** 050901

**Conditionnement :** Skin x2 pièces

**UVC :** 6 barquettes

**Commentaire :** L'emballage en Skin permet une bonne conservation (10 jours) et vous permet de « peler » le film pour en ouvrir un seul à la fois



**Désignation :** Tartare couteau 140gr x2

**Code :** 050904

**Conditionnement :** Operculé x2 pièces

**UVC :** 6 barquettes

**Commentaire :** pas d'équivalent sur le marché du libre-service dans cette qualité de découpe.