

RÔTI DE BOEUF

ROASTED BEEF



LE GOÛT DE L'EXCELLENCE
EST. 1980

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

RÔTI DE BOEUF / ROASTED BEEF

DESCRIPTION	NUMÉRO DU PRODUIT PRODUCT NUMBER	POIDS NET NET WEIGHT	% PROTÉINE PROTEIN	COÛT PAR PORTION UNIT PRICE
Rôti de boeuf cuit assaisonné <i>Seasoned Cooked Roast Beef</i>	80262	2x 3,5 Kg/cs	16%	
Rôti de boeuf cuit assaisonné <i>Seasoned Cooked Roast Beef</i>	92040	2x 3,5 Kg/cs	16%	
Rôti de boeuf cuit à l'ancienne <i>Old-Fashioned Cooked Roast Beef</i>	92600	2x 3,5 Kg/cs	20%	
Sachets de roti de boeuf <i>Roast Beef pouches</i>	92645	30x 140 g/cs	16%	



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

Plus de variété pour vos buffets et comptoirs de sandwich
sans compromettre sur un grand classique.
More variety for your buffets and sandwich counters with a classical touch.

Permet une présentation attrayante avec un produit
appétissant qui saura satisfaire petits et grands.
Young and old will fall for this attractive and appetising product.



PRÉSENTATION SUGÉRÉE / SUGGESTED PRESENTATION

À servir dans des sous-marins, en morceaux pour rehausser une salade
de pâtes froides ou une quiche, un sandwich ou tout simplement servir
en roulés comme canapés.

*To service in submarines or diced to spice up a pasta salad or in a quiche,
in a wrap, a sandwich or simply for a canapé.*

