

masse

La maison du Foie Gras
depuis 1884

LE GREEN COOKER ET SES BROCHETTES AU FOIE GRAS

Ligne complète de produits pour réaliser des cuissons spectacle sans odeur, sans fumée et sans source de chaleur : flambage à froid grâce à un alcool surfin aromatique alimentaire

Tout a été étudié pour vous faciliter la tâche.



Utilisation :

Décongeler vos brochettes / Ouvrir la dose d'alcool

Remplir les coques d'alcool / Poser vos brochettes

Ne pas arroser les brochettes d'alcool

Allumer à l'aide d'une grande allumette ou d'un allume gaz / Tourner les brochettes

A l'extinction de la flamme votre brochette est cuite

GAMME DE BROCHETTES SURGEEES AU FOIS GRAS DE CANARD

spécialement adaptée au porte brochettes green-cooker.



Brochettes de mini escalopes rondes de foie gras de canard surgelées

7 mini escalopes de 15 g environ sur un pique bambou
Conditionnées en carton de 1,4 kg environ
Soit de 13 à 15 brochettes par carton



Brochettes mixtes de foie gras et de magret de canard surgelées

Alternance de tranches de magret et de cubes de foie gras sur un pique bambou
40 g environ de chaque ingrédient
Conditionnées en carton de 1,4 kg environ
Soit de 17 à 19 brochettes par carton



Green cooker

base polyrésine +1 set inox pour 3 brochettes avec 3 creusets métalliques + 3 couvercles et 3 piques – dim en cm : 26/18,5

Coques supplémentaires inox lot de 3 coques

Uni-dose d'alcool

Alcool au poivre noir – 20 ml – Commercialisé par lot de 9

www.maison-masse.com / www.tropheemasse.com

Rungis -Tel : 01 46 87 59 67

Lyon -Tel : 04 78 42 65 29

Nantes -Tel : 02 40 20 20 21

Strasbourg -Tel : 03 88 26 82 36