

masse

La maison du Foie Gras
depuis 1884

NOUVEAUTES PRESENTEES LORS DU SIRHA

- **Le foie gras cuisson froide**
Nouveautés sélectionnées pour concourir « aux grands prix de l'innovation du SIRHA »
- **Les escalopes de foie gras de canard**
Pré-cuites surgelées

Ces produits ont été développés pour répondre aux problématiques des chefs :

- **Permettre des animations en salle et cuisson sans odeur.**
- **Obtenir une cuisson parfaite même avec du personnel peu qualifié (room service, concept de restauration rapide...)**

Le foie gras cuisson froide :

Gamme de brochettes surgelées au foie gras de canard spécialement adaptée au porte brochette green-cook de Cookal cuisson (flambage à froid grâce à un alcool surfin aromatique alimentaire)

Le green-cook et les alcools alimentaires sont disponibles chez Masse.



Brochettes de mini escalopes rondes de foie gras de canard surgelées

8 mini escalopes de 15 g env



Brochettes mixtes : foie gras et magret de canard surgelés

Alternance de 4 cubes de foie gras de canard et de 5 tranches de magret.

Avantages produit :

Cuisson **saine et homogène** : la tranche des escalopes est saisie, le cœur reste souple et à bonne température.

Utilisation directement surgelé.

Cuisson spectacle en **salle sans odeur ni fumée**.

Temps de cuisson précis : les doses d'alcool ont été calculées précisément pour obtenir une cuisson parfaite à l'extinction de la flamme.

Escalopes de foie gras de canard pré-cuites surgelées :



Escalopes de foie gras de canard, tranchées, calibrées, pré-cuites et surgelées. Les escalopes ont été tranchées et marquées (pré cuisson) avant d'être surgelées
Environ 40 g (+ou- 5 g) maxi 50g

Avantage produit :

Aucune fonte : les escalopes ont déjà subi un choc thermique lors du marquage et ne bougent plus à la cuisson.

Facilité de remise en œuvre :

directement sans décongélation par une seule opération simple, nécessitant peu de compétences en cuisine.

Plus d'infos :

www.maison-masse.com

www.tropheemasse.com

Implantations :

RUNGIS – LYON – NANTES – STRASBOURG

Contact :

sabinemasse@maisonmasse.com

06 85 72 96 19

Coordonnées Rungis :

01 46 87 59 67 - Fax 01 46 87 33 23