



# Découvrez la dernière innovation du N°1 du chèvre : la gamme de « Chèvre au lard »

## Un Produit pratique & gourmand



75% des chefs utilisent le chèvre dans leurs plats

## La Gamme des chèvres lardés

- 2 produits en frais

**Chèvre au lard 25 g**, idéal pour les entrées et les salades

Délicieux palet de chèvre **non affiné** enrobé d'un **lard croustillant** de grande qualité.



**Chèvre au lard 15 g**, adapté aux applications traiteur, buffets et apéritifs

Délicieuse bille de chèvre **non affiné** enrobée d'un **lard croustillant** de grande qualité.



- Mode de préparation **frais**



A réchauffer à la poêle **2 min** pour un bel aspect doré.

**Conditionnés sous atmosphère protectrice :**

**Chèvre 25 g :**  
Disponibles en plateau de 6, soit 150 g ;  
colis de 6 plateaux.  
DLC garantie clients : 23 jours.

**Chèvre 15 g :**  
Disponibles en plateau de 15, soit 225 g ;  
colis de 6 plateaux.  
DLC garantie clients : 23 jours.

- Mode de préparation **IQF**



S'utilisent surgelés : à réchauffer à la poêle **8 min**.

Si vous souhaitez les décongeler avant utilisation, à réchauffer **7 min** à la poêle.

**Chèvre 15 et 25 g :**  
Disponibles en sachet de 1 kg – colis de 4.  
A conserver à **-18°C**.  
Après décongélation,  
se conserve **4 jours** au réfrigérateur.  
DLUO : 12 mois.