

CHOUCROUTE D'ALSACE



Choucroute garnie d'Alsace
cuisinée au Riesling





Nos choucroutes



Choucroute garnie

Plat traditionnel qui se compose de chou cuisiné, pommes de terre, viandes fumées et saucisses alsaciennes
Plat convivial, à partager
À réchauffer

DLC : 14 à 19 jours

Conditionnement
barquette de 1 à 10
personnes
sous atmosphère
protectrice

Poids unitaire
de 370 g à 4,5 kg



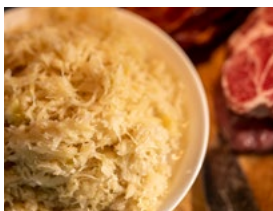
Kit potée ou choucroute

Plat traditionnel, ce kit se compose de poitrine fumée, saucisses fumées, knacks d'Alsace et d'une demi-palette fumée
À cuisiner avec de la choucroute ou des légumes
Plat convivial, à partager
À mijoter

DLC : 14 jours

Conditionnement
barquette de 4
personnes
sous atmosphère
protectrice

Poids unitaire
1,020 kg



Chou cuisiné

Chou cuisiné dans la capitale de la choucroute à Krautergersheim, à moins de 10 km de notre usine
Longuement mijoté dans une marmite, relevé d'un bouquet d'épices. Le chou est cuisiné au Riesling et au Saindoux
À réchauffer

DLC : 37 jours

Conditionnement
en poche
enseau
sous atmosphère
protectrice

Poids unitaire
de 540 g à 900 g
seau de 15 kg

