



Saucisses fraîches



À redécouvrir!

Saucisses fraîches

Idées de présentation

Vous pouvez servir les saucisses ouvertes en papillote (couper les saucisses sur la longueur sans séparer les deux parties) afin d'optimiser l'espace dans vos assiettes.



Caractéristiques

- Disponibles dans une variété de saveurs et de tailles

Avantages

- Temps de cuisson avantageux
- Goût unique
- Permet de préparer les quantités désirées

Méthodes de cuisson (il est recommandé de garder les saucisses congelées)

Mettre les saucisses dans un récipient d'eau et amener à ébullition. Une fois à ébullition, les retirer et terminer la cuisson à la poêle.

Les saucisses peuvent également être cuites au four.



Code dist.	Code produit	Description	Un. / lb.	Poids / caisse	Coût / portion
	50044	Saucisses porc et boeuf, <i>Olymel</i>	12	5 kg	
	50045	Saucisses porc et boeuf, <i>Olymel</i>	5	5 kg	
	50021	Saucisses porc et boeuf, <i>Prince</i>	12	5 kg	
	96042	Saucisses porc et boeuf, <i>Melrose</i>	11	5 kg	
	50301	Saucisses pur porc, à la canadienne, <i>Olymel</i>	16	5 kg	
	50300	Saucisses pur porc, à la canadienne, <i>Olymel</i>	12	5 kg	
	50306	Saucisses pur porc, à la canadienne, <i>Olymel</i>	5	5 kg	
	50026	Saucisses pur porc, <i>Prince</i>	12	5 kg	
	96056	Saucisses pur porc, <i>Melrose</i>	10	5 kg	
	50008	Saucisses campagnardes, <i>Olymel</i>	8	5 kg	
	50012	Saucisses à déjeuner, <i>Cadet</i>	12	5 kg	

