



Le choix du bon

Communiqué de presse

JEAN FLOCH Restauration



Rösti Burger

JEAN FLOCH lance un succulent burger original et savoureux dédié à la restauration. Elaboré avec des galettes de pomme de terre précuites et une chair pur porc, ce burger est un plat économique qui ravira les amateurs de burgers de plus en plus nombreux.

Le *Rösti Burger* est prêt à cuire et ne nécessite aucune manipulation d'assemblage, 30 minutes de cuisson au four à 170°C suffisent. Conditionné en barquette sous atmosphère protectrice par **12 pièces de 200g soit 2.4 kg**, chaque colis comporte 2 barquettes soit 24 pièces. Ce format est adapté aux besoins de la restauration collective et apporte une alternative intéressante au burger classique à l'heure du retour des légumeries dans les menus.

Avec tout son savoir-faire de fabricant, JEAN FLOCH a mis au point cette recette de *Rösti Burger* à partir de viande fraîche en provenance directe des abattoirs du groupe. Sa DLC totale est de 10 jours.

Spécialiste de la restauration depuis plus de 40 ans, JEAN FLOCH accompagne les métiers de la restauration en proposant le meilleur de la viande et de la charcuterie. Pas moins de 1 200 références sont gérées sur stock et livrées au quotidien à nos clients restaurateurs sur toute la France : viande, jambon, pâté, saucisserie, pâte fine, lardon, demi-sel, ingrédients snacking sous toutes ses formes et bien d'autres produits tous aussi savoureux.

Le choix du bon, la signature Jean Floch'h.