

Le Pâté Hénaff

SANS COLORANT



NI CONSERVATEUR

Rouleau à trancher 1 kg

La marque Hénaff lance aujourd'hui 6 références plébiscitées par les consommateurs au format rouleau 1kg.

Une gamme spécialement pensée pour les professionnels de la restauration, un format facile à portionner pour une utilisation simplifiée et des usages créatifs.



Ce que le format rouleau vous apporte

UN FORMAT SPÉCIALEMENT CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL

- Facile à portionner
- Une DLUO longue
- Une manipulation simplifiée
- Une optimisation de la gestion des déchets
- 6 recettes pour varier les plaisirs
- Une tranche ronde originale pour des usages créatifs

LA CAUTION HÉNAFF EN PLUS :

- La sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients
- La priorité donnée à l'approvisionnement local
- Le goût unique Hénaff
- Le savoir-faire centenaire Hénaff



Comment le servir dans mon restaurant ?

Restauration collective

Entrée froide : 1 ou 2 tranches dans l'assiette avec une petite salade d'accompagnement et 1 ou 2 cornichons.

Snacking

Sandwich gourmand : profitez de la possibilité de trancher fin pour lui donner du volume et de la gourmandise.



Les saveurs de la célèbre boîte bleue

- Une recette créée en 1915 à Pouldreuzic (29) par Jean Hénaff
- Un procédé original qui utilise tous les morceaux nobles du cochon y compris les filets et les jambons
- Aujourd'hui la famille Hénaff prépare toujours ce pâté selon la même recette, c'est pourquoi le Pâté Hénaff vous propose ce goût inimitable
- Notre cochon : élevé dans un rayon de 150 km autour de l'usine de Pouldreuzic (29), abattu par nos soins
- Sans colorant, sans conservateur



La praticité en plus

- Facile à trancher
- Un format adapté à la trancheuse pour des tranches jusqu'à 1 mm
- Un emballage peu encombrant
- Convient à un large public et univers de consommation (Cantine, Ehpad, traiteur événementiel, snacking, brasserie et restauration commerciale)

Tapas / Finger food

Planche de charcuterie à partager : une tranche de 2/3 cm d'épaisseur, un saucisson Hénaff, un petit pot de rillettes Hénaff en rouleau, et le tour est joué !

Restauration collective



Snacking



Restauration commerciale



Produits élaborés par Jean Hénaff SAS - 29710 Pouldreuzic

Contact : 02 98 51 53 53 - che@henaff.fr

Rouleau à trancher 1 kg



Autres suggestions

Salade gourmande

En dés ou en allumettes pour une texture moelleuse et un bon goût frais, poivré comme il le faut dans une salade de pommes de terre, oignons crus, haricots verts, tomates, olives.

Crêpes

Une tranche fine dans une galette de blé noir.

Burger BZH

Une tranche épaisse snackée à la plancha, c'est du croustillant et du doré, puis du fondant et du rond en bouche pour un BZH burger 100% porc.



Recommandations d'usages

- Préférez un stockage à 3°C maximum pour une utilisation optimale du produit
- Détachez une des agrafes au couteau et pelez l'emballage
- Préférez un tranchage au couteau pour un meilleur rendu visuel
- Possibilité de présentation en gros cylindre sur un plateau de charcuterie
- Possibilité de snacker les tranches, bonne tenue à la cuisson



Conditionnement

PCB	carton de 5
POIDS BRUT KG	5,3
GTIN	3 537 580 707 038



Qualité / traçabilité

Liste des ingrédients

Viande de porc (91%) dont jambon (20%), fumet, foie de porc (1,5%), sel de Guérande (1,5%), épices.

Mentions particulières

Sans colorant, sans conservateur, avec filets et jambons, porc breton, Membre de Produit en Bretagne

Conservation

A conserver à une température de 0°C à 4°C maximum.

DLUO

6 mois, garantie 3 mois chez le client.



Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100g (valeurs indicatives)

Energie	1149 kJ / 227 kcal
Matières grasses	23 g
dont acides gras saturés	9 g
Glucides	0,5 g
dont sucres	0,2 g
Protéines	17 g
Sel	1,5 g



RILLETES DE PORC ROULEAU A TRANCHER 1KG

La marque Hénaff lance aujourd'hui plusieurs références plébiscitées par les consommateurs au format rouleau à trancher 1kg.
Une gamme spécialement pensée pour les professionnels de la restauration, un format facile à portionner pour une utilisation simplifiée et des usages créatifs.



Ce que le format rouleau vous apporte

UN FORMAT SPÉCIALEMENT CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL

- Une manipulation simplifiée
- Une optimisation de la gestion des déchets
- 4 recettes pour varier les usages
- Une tranche ronde originale pour des usages créatifs

LA CAUTION HÉNAFF EN PLUS :

- La sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients
- La priorité donnée à l'approvisionnement local
- Le goût unique Hénaff
- Le savoir-faire centenaire Hénaff



Des rillettes de porc de qualité

- Une recette 100% pur porc
- Fabriquées avec du porc français issu de la filière
- Du porc, du sel, des épices et c'est tout !
- De belles fibres de viande
- Une texture fondante en bouche
- Bien plus que des rillettes à savourer avec du pain, elles se tranchent, elles se découpent, et s'accommodent de mille façons



La praticité en plus

- Possibilité de présentation à tartiner ou en tranche
- Convient à un large public et univers de consommation (Cantine, Ehpad, traiteur événementiel, snacking, brasserie et restauration commerciale)



Comment le servir dans mon restaurant ?

Restauration collective

Entrée froide : 1 ou 2 tranches dans l'assiette avec une petite salade d'accompagnement et du pain

Snacking

Sandwich gourmand : A tartiner généreusement en travaillant la matière pour faire ressortir les fibres des rillettes, effet gourmand garanti !

Restauration collective



Tapas / Finger food

Planche de charcuterie à partager : Présenter en petit pot et accompagner d'une tranche de 2/3cm d'épaisseur de Pâté Hénaff, un saucisson Hénaff et le tour est joué !

Restauration commerciale



PÂTÉ DE CAMPAGNE ROULEAU A TRANCHER 1KG

La marque Hénaff lance aujourd'hui 6 références plébiscitées
par les consommateurs au format rouleau 1kg.

Une gamme spécialement pensée pour les professionnels de la restauration,
un format facile à portionner pour une utilisation simplifiée et des usages créatifs.



Ce que le format rouleau vous apporte

UN FORMAT SPÉCIALEMENT CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL

- Facile à portionner
- Une DLUO longue
- Une manipulation simplifiée
- Une optimisation de la gestion des déchets
- 6 recettes pour varier les plaisirs
- Une tranche ronde originale pour des usages créatifs

LA CAUTION HÉNAFF EN PLUS :

- La sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients
- La priorité donnée à l'approvisionnement local
- Le goût unique Hénaff
- Le savoir-faire centenaire Hénaff



Un pâté de campagne de qualité

- Fabriqué avec du porc français issu de la filière
- Une recette cuisinée avec du sel de Guérande
- Une texture fondante en bouche
- Bien plus qu'un pâté à savourer avec du pain, il se tranche, il se découpe, il se taille et s'accommode de mille façons



La praticité en plus

- Facile à trancher / Bonne tenue des tranches
- Possibilité de tranchage jusqu'au mm
- Ne s'oxyde pas, possibilité de préparation jusqu'à 3h à l'avance (grands services)
- Possibilité de présentation à tartiner ou en tranche
- Convient à un large public et univers de consommation (Cantine, Ehpad, traiteur événementiel, snacking, brasserie et restauration commerciale)



Comment le servir dans mon restaurant ?

Restauration collective

Entrée froide : 1 ou 2 tranches dans l'assiette avec une petite salade d'accompagnement et 1 ou 2 cornichons

Snacking

Amuse bouche : A tartiner pour l'apéritif

Sandwich gourmand : en tranches gourmandes accompagnées de salades et de crudités

Tapas / Finger food

Planche de charcuterie à partager : une tranche de 2/3 cm d'épaisseur, un saucisson Hénaff, un petit pot de rillettes de poulet Hénaff en rouleau et le tour est joué !

Restauration collective



Restauration commerciale



PÂTÉ DE CAMPAGNE ROULEAU A TRANCHER 1KG



Conditionnement

PCB	carton de 5
POIDS BRUT KG	5,3
GTIN	3 537 580 707 113



Qualité / traçabilité

Liste des ingrédients	Foie de porc, gras de porc, gorge de porc, blanc d'œuf, oignon, fécule de pomme de terre, sel de Guérande (0,9%), persil, épices (sel, extraits d'épices) (moutarde), Armagnac, ail, tomate
Mentions particulières	Qualité supérieure Sans colorant, sans conservateur Porc français Membre de Produit en Bretagne
Conservation	A conserver à une température de 0°C à 4°C maximum.
DLUO	6 mois, garantie 3 mois chez le client



Recommandations d'usages

- Stockez au froid 3°C maximum pour faciliter les manipulations
- Détachez une des agrafes au couteau et pelez l'emballage
- Préférez un tranchage au couteau pour un meilleur rendu visuel



Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100g (valeurs indicatives)

Energie	1459 kJ / 353 kcal
Matières grasses dont acides gras	32 g 12 g
Glucides dont sucres	3,5 g 1,3 g
Protéines	13 g
Sel	0,9 g



RILLETTES DE POULET ROULEAU A TRANCHER 1KG

La marque Hénaff lance aujourd'hui 6 références plébiscitées par les consommateurs au format rouleau 1kg.
Une gamme spécialement pensée pour les professionnels de la restauration, un format facile à portionner pour une utilisation simplifiée et des usages créatifs.



Ce que le format rouleau vous apporte

UN FORMAT SPÉCIALEMENT CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL

- Facile à portionner
- Une DLUO longue
- Une manipulation simplifiée
- Une optimisation de la gestion des déchets
- 6 recettes pour varier les plaisirs
- Une tranche ronde originale pour des usages créatifs

LA CAUTION HÉNAFF EN PLUS :

- La sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients
- La priorité donnée à l'approvisionnement local
- Le goût unique Hénaff
- Le savoir-faire centenaire Hénaff



Des rillettes de poulet de qualité

- Une recette 100% volaille
- De belles fibres de viande
- Une texture fondante en bouche
- Bien plus que des rillettes à savourer avec du pain, elles se tranchent, elles se découpent, elles se taillent, et s'accommodent de mille façons



La praticité en plus

- Facile à trancher / Bonne tenue des tranches
- Possibilité de tranchage jusqu'au mm
- Possibilité de présentation à tartiner ou en tranche
- Convient à un large public et univers de consommation (Cantine, Ehpad, traiteur événementiel, snacking, brasserie et restauration commerciale)



Comment le servir dans mon restaurant ?

Restauration collective

Entrée froide : 1 ou 2 tranches dans l'assiette avec une petite salade d'accompagnement et du pain

Snacking

Sandwich gourmand : A tartiner généreusement en travaillant la matière pour faire ressortir les fibres des rillettes, effet gourmand garanti !

Tapas / Finger food

Planche de charcuterie à partager : Présenter en petit pot et accompagner d'une tranche de 2/3cm d'épaisseur de Pâté Hénaff, un saucisson Hénaff et le tour est joué !

Restauration collective



Restauration commerciale



RILLETTES DE POULET ROULEAU A TRANCHER 1KG



Autres suggestions

Salade gourmande

En dés ou en allumettes pour une texture moelleuse et un bon goût frais, poivré comme il faut dans une salade

Légume farcis

Pour farcir vos tomates, champignons

Burger

A utiliser en tranches fines comme condiment pour un burger original au bon goût de poulet



Conditionnement

PCB	carton de 5
POIDS BRUT KG	5,3
GTIN	3 537 580 707 090



Qualité / traçabilité

Liste des ingrédients

Viande de poulet (90%), graisse de canard, oignon, sel de mer, poivre, condiment

Mentions particulières

Qualité supérieure
Sans conservateur - Sans colorant
Sans arôme ajouté
Pure volaille
Membre de Produit en Bretagne

Conservation

A conserver à une température de 0°C à 4°C maximum

DLUO

6 mois, garantie 3 mois chez le client



Recommandations d'usages

- Stockez au froid 3°C maximum pour faciliter les manipulations
- Détachez une des agrafes au couteau et pelez l'emballage
- Préférez un tranchage au couteau pour un meilleur rendu visuel
- À servir en petit pot ou en dôme



Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100g (valeurs indicatives)

Energie	1335 kJ / 322 kcal
Matières grasses	28 g
dont acides gras	11 g
Glucides	0,6 g
dont sucres	<0,5 g
Protéines	17 g
Sel	1 g



RILLETTES DE PORC ROULEAU A TRANCHER 1 KG



Autres suggestions

Salade gourmande

En petits morceaux pour une texture moelleuse et un bon goût frais, poivré comme il faut dans une salade

Légumes farcis

Pour farcir vos tomates, champignons

Burger

A utiliser comme condiment pour un burger original



Conditionnement

PCB carton de 5

POIDS BRUT KG 5,3

GTIN 3 537 580 707 199



Qualité / traçabilité

Liste des ingrédients

Viande de porc* (90%), gras de porc*, sel de mer, épice
*Origine France
Boyaux non consommables

Mentions particulières

Pur porc

Conservation

Température de stockage conseillée : < 8° C
Après ouverture, à conserver sous film entre 0°C et 4°C et à consommer sous 48 heures

DLUO

3 mois



Recommandations d'usages

- Détachez une des agrafes au couteau et pelez l'emballage
- Préférez un tranchage au couteau pour un meilleur rendu visuel
- À servir en petit pot ou en dôme



Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100g (valeurs indicatives)

Energie 1721 kJ / 416 kcal

Matières grasses 38 g
dont acides gras 14 g

Glucides 0,5 g
dont sucres <0,5 g

Protéines 18 g

Sel 1 g

Oméga 3 pour 100 g : 1.1 g



PETITES SAUCISSES FRAÎCHES HÉNAFF

Hénaff vous propose une gamme de saucisses résolument premium, à la fois savoureuses et équilibrées. Des recettes uniques pour lesquelles nous utilisons tous les morceaux nobles du porc : comme les jambons et les filets mignons ! Et avec ça ? Du sel de mer, du poivre et rien d'autre.



Saucisses Hénaff
épicée 55g x24



Saucisses Hénaff
nature 55g x24



Saucisses Hénaff
herbes 55g x24



Saucisses Hénaff
oignon 55g x24

IDÉES RECETTES

Pennes aux Saucisses Hénaff et légumes du soleil

Pour 4 personnes :

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

- 8 Saucisses Fraîches Hénaff
- 10 petits oignons primeurs frais
- 250 g de penne
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 courgette
- 50 g d'épinards
- Quelques feuilles de basilic frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Dans une poêle chaude préalablement huilée, faire cuire les petits oignons coupés en fines rondelles et les feuilles de basilic.
2. Ajouter ensuite le reste des légumes coupés en petits dés. Saler, poivrer et laisser cuire à feu vif.
3. Dans une autre poêle, faire cuire les saucisses coupées en morceaux pendant 20 min.
4. Mélanger légumes et saucisses et ajouter les feuilles d'épinards décongelées.
5. Faire cuire les penne selon indications et ajouter à la préparation.

C'est prêt !



Ragoût de Saucisses Hénaff aux légumes primeurs

Pour 4 personnes :

Préparation : 25 min

Cuisson : 60 min

- 6 Saucisses Fraîches Hénaff
- 300g de riz
- 1/2 chou vert
- 1 oignon
- 80g de beurre
- 100g de parmesan
- 1 verre de vin blanc
- 1L de bouillon de légumes
- de l'huile d'olive

1. Ôter les feuilles externes du chou et les émincer en fines lanières.
2. Les faire blanchir 2 min max dans un bain d'eau bouillante légèrement salée. Répéter cette opération une fois sans oublier de changer l'eau.
3. Dans un fait tout, cuire les saucisses à feu doux et l'oignon et faire revenir le tout. Ajouter un peu d'huile d'olive. Nacrer le riz dans ce mélange.
4. Sortir puis couper les saucisses en petits morceaux.
5. Mouiller le riz avec le vin blanc, laisser évaporer, puis ajouter le chou et le bouillon et poursuivre la cuisson.
6. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, mettre le reste du beurre et le parmesan râpé.

C'est prêt !



PETITES SAUCISSES FRAÎCHES HÉNAFF

Liste des ingrédients

Saucisses nature : Viande de porc (93 %) dont jambon (20 %), sel de mer, poivre

Saucisses aux oignons : Viande de porc (86%) dont jambon (20%), oignon (8%), sel de mer, poivre.

Saucisses aux herbes : Viande de porc (93%) dont jambon (20%) sel de mer, épices, herbes de Provence (0,2%)

Saucisses épicées : Viande de porc (86 %) dont jambon (20 %), tomate, sel de mer, épices

Les garanties Hénaff :

Membre de Produit en Bretagne

Sans colorant - Sans conservateur

Avec filets et jambon - Porc Breton

Conservation : À conserver à une température de 0°C à 4°C maximum. Garantie livraison DLC : 9 jours

Déclaration nutritionnelle pour 100g	Saucisse nature	Saucisse aux oignons	Saucisse aux herbes	Saucisse épicées (épices douces)
Energie	1002 kJ / 241 kcal	910 kJ / 219 kcal	1019 kJ / 246 kcal	968 kJ /233 kcal
Matières grasses	19 g	17 g	20 g	19 g
Dont acides gras saturés	6 g	7 g	7,8 g	9 g
Glucides	0,6 g	1,5 g	<0,5 g	0,6 g
Dont sucres	<0,5 g	1,3 g	<0,5 g	0,6 g
Protéines	17 g	15 g	16g	15 g
Sel	1,5 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g

Références produits

GTIN13	Libellé	Poids net	LxPxH (mm) colis	PCB
3 537 580 801 330	Petites Saucisses fraîches Nature 55g x24	1330g	391x283x110	2
3 537 580 801 354	Petites Saucisses fraîches aux Oignons 55g x24	1330g	391x283x110	2
3 537 580 801 347	Petites Saucisses fraîches aux Herbes 55g x24	1330g	391x283x110	2
3 537 580 801 385	Petites Saucisses fraîches Épicées 55g x24	1330g	391x283x110	2

GROSSES SAUCISSES FRAÎCHES HÉNAFF

Hénaff vous propose une gamme de saucisses résolument premium, à la fois savoureuses et équilibrées. Des recettes uniques pour lesquelles nous utilisons tous les morceaux nobles du porc : comme les jambons et les filets mignons ! Et avec ça ? Du sel de mer, du poivre et rien d'autre.



Saucisses Hénaff
nature 100g x16



Saucisses Hénaff
oignons 125g x24



Saucisses Hénaff
fumées 112g x12



Saucisses Hénaff
nature 125g x12

IDÉES RECETTES

La rougail Hénaff

Pour 4 personnes :

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

- 4 grosses saucisses Hénaff de 125g
- 1.5 kg de tomates
- 3 oignons
- 6 Gousses d'ail hachées
- du sucre cassonade roux
- piment de Cayenne- 50 g d'épinards
- persil haché
- ½ botte de ciboulette

1. Passer les tomates à l'eau frémissante, les éplucher et les épépiner. Finir par les concasser les afin d'obtenir un coulis. Faire revenir au beurre ½ sel vos oignons ciselés à feu moyen.
2. Ajouter le coulis réalisé et une cuillère à café de sucre de cassonade roux.
3. Terminer par une pointe de piment de Cayenne et 2 cuillères à soupe de persil haché.
4. Laisser cuire à feu doux 30 mn mi-couvert.
5. Préparer les saucisses en les passant à la poêle 10 mn en les retournant régulièrement.
6. Ajouter les saucisses Hénaff à la préparation et faire réduire un peu à découvert.

C'est prêt !



La galette saucisse Hénaff

Pour 1 personne :

Préparation : 1 min

Cuisson : 20 min

- 1 galette de blé noir achetée toute faite en crêperie
- 1 grosse saucisse Hénaff nature 125g

1. Faire cuire une grosse saucisse dans une poêle anti-adhésive, en la passant à la poêle 10 min tout en la retournant régulièrement. Attention ne la percer pas.
2. Rouler votre galette autour de la saucisse
3. Pour les plus gourmands ajouter des sauces

C'est prêt !



GROSSES SAUCISSES FRAÎCHES HÉNAFF

Liste des ingrédients

Saucisses nature : Viande de porc (93 %) dont jambon (20 %), sel de mer, poivre

Saucisses aux oignons : Viande de porc (86%) dont jambon (20%), oignon (8%), sel de mer, poivre.

Saucisses fumées au bois de Hêtre : Viande de porc (93%) dont jambon (20%) sel de mer, poivre.

Les garanties Hénaff :

Membre de Produit en Bretagne

Sans colorant - Sans conservateur

Avec filets et jambon - Porc Breton

Conservation : À conserver à une température de 0°C à 4°C maximum. Garantie livraison DLC : 9 jours.

Déclaration nutritionnelle pour 100g	Saucisse nature	Saucisse aux oignons	Saucisse fumées au bois de Hêtre
Energie	1002 kJ / 241 kcal	910 kJ / 219 kcal	1203 kJ / 290 kcal
Matières grasses	19 g	17 g	24 g
Dont acides gras saturés	6 g	7 g	9 g
Glucides	0,6 g	1,5 g	<0,5 g
Dont sucres	<0,5 g	1,3 g	<0,5 g
Protéines	17 g	15 g	18 g
Sel	1,5 g	1,5 g	1,7 g

Références produits

GTIN13	Libellé	Poids net	LxPxH (mm) colis	PCB
3 537 580 801 392	Grosses Saucisses fraîches nature 100g x16	1600g	391x283x110	2
3 537 580 801 361	Grosses Saucisses fraîches nature 125g x12	1500g	391x283x110	2
3 537 580 801 378	Grosses Saucisses fraîches aux Oignons 125g x12	1500g	391x283x110	2
3 537 580 801 408	Grosses Saucisses fumées au bois de Hêtre 112g x12	1350g	391x283x110	2

PÂLETS ET HÂCHÉS DE PORC FRAIS NATURE HÉNAFF

Hénaff vous propose une gamme de palets et hachés de porc, à la fois savoureux et équilibrés. Une recette unique pour laquelle nous utilisons tous les morceaux nobles du porc : comme les jambons et les filets mignons ! Et avec ça ? Du sel de mer, du poivre et rien d'autre. Pour un moelleux et un goût subtil qui plaisent particulièrement aux enfants.



Pâlets frais
nature x30



Hâchés frais
nature x10

IDÉES RECETTES

Haché Hénaff façon créole

Pour 1 personne :

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

- 1 Haché Hénaff
- 1 petit ananas Victoria
- 2 cuillères à soupe de marmelade de tomates
- 1 demi bâton de citronnelle
- 1 oignon blanc
- 1 petite tomate à rôtir
- 1 gousse d'ail écrasée

1. Piquer la tomate avec la gousse d'ail écrasée. Cuire au four 10 minutes thermostat 5.
2. Eplucher l'ananas et le pocher dans un sirop très léger (250 g de sucre et 1 litre d'eau) pendant 5 minutes puis égoutter.
3. Rôtir en cocotte l'ananas avec une noix de beurre, puis rajouter un filet de sirop. Rôtir sur tous les côtés.
4. Piquer de part en part le steak haché avec un bâton de citronnelle fendu en deux.
5. Poêler le steak haché pour une cuisson à point sans retirer le bâton de citronnelle.
6. Servir chaud avec la marmelade de tomates, la tomate confite, l'oignon blanc et l'ananas rôti.

C'est prêt !



Hachés Hénaff et sa fondue de légumes au pistou de parmesan

Pour 1 personne :

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

- 1 Haché Hénaff
- 150g de haricots verts
- 1 courgette
- 1 pomme de terre
- 1 tomate
- ail
- 20g de parmesan
- bouquet de basilic
- 1 oeuf
- huile d'olive

1. Faire blanchir les haricots verts dans l'eau bouillante puis les couper en deux.
2. Peler et tailler 1 courgette et 1 pomme de terre en dés.
3. Couper la tomate en petits morceaux.
4. Faire revenir les légumes dans une cocotte avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive.
5. Saler, poivrer, ajouter 0,5 l d'eau et laisser cuire 45 min à feu doux.
6. Mixer l'ail pelé, 20 g de parmesan et le bouquet de basilic. Ajouter un jaune d'oeuf et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et remuer. Verser ce mélange dans la cocotte.
7. Poêler le steak haché pour une cuisson à point

C'est prêt !



PÂLETS ET HÂCHÉS DE PORC FRAIS NATURE HÉNAFF

Liste des ingrédients

Palets de porc frais nature : Viande de porc (93 %) dont jambon (20 %), sel de mer, poivre

Hachés de porc frais nature : Viande de porc (93 %) dont jambon (20 %), sel de mer, poivre

Les garanties Hénaff :

Membre de Produit en Bretagne

Sans colorant - Sans conservateur

Avec filets et jambon - Porc Breton

Conservation : À conserver à une température de 0°C à 4°C maximum. Garantie livraison DLC : 9 jours.

Déclaration nutritionnelle pour 100g	Palets frais nature	Hachés frais nature
Energie	1002 kJ / 241 kcal	1002 kJ / 241 kcal
Matières grasses	19 g	19 g
Dont acides gras saturés	6 g	6 g
Glucides	0,6 g	0,6 g
Dont sucres	<0,5 g	<0,5 g
Protéines	17 g	17 g
Sel	1,5 g	1,5 g

Références produits

GTIN13	Libellé	Poids net	LxPxH (mm) colis	PCB
3 537 580 800 975	Palets frais nature 40g x30	1200g	391x283x110	2
3 537 580 801 286	Hachés frais nature 100g x10	1000g	391x283x110	2