L'ESCALOPE ROUGIÉ

Un produit *Signature*

Une exclusivité Rougié

ROUGIÉ
SARLAT

L'Escalope,

un atout de taille à votre carte...

UN SEGMENT A FORT POTENTIEL

Déjà 20% de la consommation de Foie Gras en RHF*
Un produit que l'on peut travailler toute l'année

UNE CONSOMMATION PRIVILÉGIÉE EN RHF

Une consommation quasi exclusive au restaurant,
à l'inverse du Foie Gras froid.

UNE PERCEPTION POSITIVE DU CONVIVE

Un produit «Whaou» qui rime avec Plaisir & Exclusivité

ADAPTÉE À TOUS LES TYPES DE RESTAURANTS

- ☒ Gastro
- ☒ Traditionnel
- ☒ Semi-Gastro
- ☒ TOR

COCKTAIL / ANIMATION

Portion conseillée : 5 à 10g**

ENTRÉE CHAUDE

Portion conseillée : 65g**
2 x 25/40g ou 1 x 60/80g

PLAT : COEUR D'ASSIETTE

Portion conseillée : 100g**
2 x 40/60g

PLAT : EN COMPLÉMENT

Portion conseillée : 30 ou 50g**
1 x 25/40g ou 1 x 40/60g

...et des usages multiples et rentables

* Source : interne
** Pour des coefficients de 5 à 7 (source : relevé carte 2016)

Devant l'importance de ce produit dans le paysage gastronomique, Rougié accompagne les Chefs avec une escalope plus régulière pour des assiettes plus belles et plus gourmandes

L'Escalope Rougié...

UNE FORME HOMOGÈNE,
des formes régulières, mais sans standardisation en conservant la forme naturelle du foie.

UNE COUPE NETTE,
avec une surface lisse et un gommage des trous des veines.

UNE COUPE OBLIQUE,
véritable reproduction du geste du chef.

- ✔ UNE PERCEPTION **PLUS GÉNÉREUSE ET PLUS GOURMANDE**
- ✔ UN VISUEL PLUS **"TRADITIONNEL"** SEMBLABLE À UN ESCALOPAGE À LA MAIN
- ✔ UNE **PRÉSENTATION VISUELLE ET GRAPHIQUE** DANS L'ASSIETTE
- ✔ UNE **ESCALOPE SEMBLABLE** DANS CHAQUE ASSIETTE

...pour une satisfaction maximale du chef et de ses convives

Une nouvelle génération d'escalopes qui profite à l'ensemble de nos gammes

La Gamme Classique

Idéal en cocktail ou en entrée

25/40 GRAMMES

30 escalopes
Colisage : x2
DLUO : 9 mois à -18°C

Idéal en entrée ou en plat

40/60 GRAMMES

20 escalopes
Colisage : x2
DLUO : 9 mois à -18°C

Idéal en plat

60/80 GRAMMES

15 escalopes
Colisage : x2
DLUO : 9 mois à -18°C

Et aussi l'Escalope prémarquée

Idéal en banqueting

20 escalopes
Colisage : x2
DLUO : 9 mois à -18°C

Déjà marquées, mais sans pré-cuisson, ces escalopes crues se présentent comme LE produit service par excellence à travailler en toute sécurité. Idéales dans le cadre d'une activité banqueting, elles vous feront gagner un temps précieux.

www.rougie.com

ROUGIÉ SARLAT