

INNOVANT

JeanRouthiau®

CARPACCIO



CODE  
2105

LE CUISINIER DES *Audacieux !*

## LE CARPACCIO FUMÉ c'est quand vous voulez !

- › Totalement INÉDIT, servez-le en juin comme en décembre !
- › À savourer froid aussi bien à l'apéritif, en entrée ou en plat principal
- › Une texture tendre et fondante
- › Une viande savamment fumée à froid, qui ne dénature en rien le goût de la viande crue
- › Une recette clean : sans additif

### ET TOUJOURS :

- › Un savoir-faire breveté depuis plus de 20 ans
- › Des tranches individuelles à la finesse incomparable pour des portions assiettes de 70 g.
- › Une viande de bœuf ORIGINE FRANCE
- › Une remise en œuvre facile et rapide : une décongélation de 10 min à température ambiante, des tranches pré-marinées disposées en rosace pour une parfaite couverture de l'assiette.

ET SI ON MANGEAIT  
LE CARPACCIO FUMÉ  
**autrement ?**

En verrines, sur vos planches apéritives, pour vos raclettes ou dans vos wraps ou burgers.



Téléchargez notre  
livre recette



Mars 2025 - Photo non contractuelle - Suggestion de présentation - © Ana Teixeira pour Jean Routhiau

