

# Le Cœur de filet de truite de Bretagne fumée Guyader



**Primé par le jury RHD de Produit en Bretagne,**  
qui cite notamment :

- «Un très beau produit au conditionnement adapté»
- « Un produit de qualité de très bon goût»

Conditionnement : Portion de 120g sous vide

Cibles : Restauration commerciale

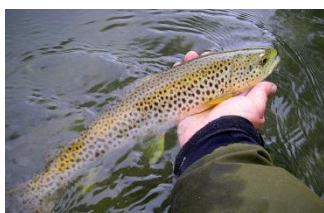
DLC : 18 jours réception entrepôt

Famille de produits : Frais

Composition : Cœur de filet



## ***Le + produit :***



Un produit peu gras, agréable à cuisiner et fondant en bouche qui permet de retrouver le vrai goût de la matière première. La truite de Bretagne est un véritable atout traçabilité et régional pour une carte. C'est un produit sain de qualité, sans additifs ou injonction. Le format est original et idéal pour 2 personnes en entrée et jusqu'à 4 en salade composée.



## **Conseils de préparation :**

Il peut être consommé à l'apéritif (toasts, pics) ou en entrées fraîches (en salades, sushis). Il peut aussi être tranché, de la forme souhaitée.

## **La société : Guyader**

Adresse : Rue de Kerroc'h – 29510 Landrévarzec

Tél. : 02 98 57 79 63

Courriel : [contact@guyader.com](mailto:contact@guyader.com)

En savoir [+] : [www.guyader.com](http://www.guyader.com)

Contact : Michel Perrot