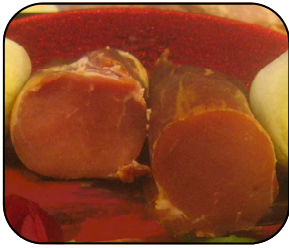
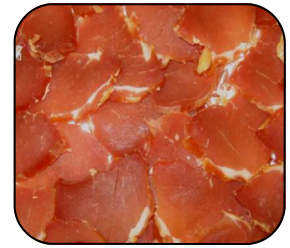


Le filet mignon fumé



Ce mets fin et exquis, provient de la pièce de viande Filet mignon situé au niveau de la longe du porc. Aux Bonshommes nous le fumons à l'ancienne pour permettre une dégustation froide ou chaude du produit.

Ce produit possède des qualités organoleptiques exceptionnelles, d'abord au niveau du goût, il ravira les fins palets, très tendre, sa dégustation en est d'autant plus agréable, et diététique. En effet au premier coup d'œil on peut remarquer l'aspect de viande maigre de ce morceau de choix.



Conseils de dégustation:

Nous vous conseillons de tester ce produit en le coupant en fines tranches. Le filet mignon fumé, vous offrira un apéritif savoureux et pauvre en calories.



Le produit est conservé sous vide, veiller à ne pas le conserver au delà de 10 jours après l'entame du produit.