

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



La marque Amand Traiteur dévoile ses dernières créations gourmandes, composées de deux recettes de Millefeuilles, totalement dans l'air du temps.

Parmi ces nouveautés, issues de la collection Noël 2010, élaborées en partenariat avec Michel Bruneau, (ancien Chef de la Bourride à Caen, 2 étoiles au Guide Michelin), le Millefeuille de saumon à l'oseille se distingue tout particulièrement grâce à sa recette crémeuse et gourmande, légèrement acidulée : belle réinterprétation du célèbre «saumon à l'oseille», de la Maison Troisgros.

Elaboré en cuisson sous vide, à partir de morceaux de saumon frais et fumé, rigoureusement sélectionnés, de crème fraîche, de fromage frais, d'épinards et d'oseille, ce savoureux Millefeuille offre une texture moelleuse à souhait. Le petit plus : le croustillant du biscuit, sur lequel repose le tout !

La douceur du saumon se marie parfaitement à l'oseille, très parfumée, avec une dominante citronnée. Ce savoureux mélange apporte également des touches de couleurs, qui confèrent à l'ensemble un réel atout esthétique.

Cette entrée froide, gourmande et festive, sera parfaitement mise en valeur, servie avec une roquette et un filet d'huile d'olive.

Autre nouveauté : Le Millefeuille de St-Jacques aux légumes oubliés

Conditionnement : 8 portions de 70g prédécoupées

DLC : 42 jours

Distribution : chez les grossistes spécialisés en restauration.

Contact commercial :

Rue de la Sorrière - 14500 Vire

Tél. 02 31 66 67 00

Email : commercial@amand-terroir.com