

## PAPILLOTE POUR RÔTI

450 mm x 100 Mètres

**La papillote est le produit parfait pour votre rôti.**

**Utilisation très simple :**

Le boucher prépare le rôti épicé ou mariné, l'enveloppe dans la papillote et ferme les extrémités.

La ménagère n'a plus qu'à enfourner le produit qui va cuire dans son jus.

Température maximale du four :  
250°C

**Les avantages :**

- ↻ Le rôti prend une belle couleur.
- ↻ La viande reste juteuse.
- ↻ Le four reste propre.
- ↻ Un produit fini avec un gain de temps pour la ménagère.

*Disponible en carton de 3 rouleaux.*

