

RÔTIS DE LAPIN FARCIS À LA FORESTIÈRE

NOUVEAUTÉ

Médallions
de beurre
aux cèpes

Nos engagements

Lapin né, élevé et
élaboré en **France**

Nourri sans OGM
(<0,9%)

Viande
100% lapin
(enveloppe et
farce)

Montage et décor
à la main, façon
bouchère

85%

des Français préfèrent choisir un produit qui a plus d'**ingrédients naturels** qu'un autre

KANTAR Perspectives grande conso Fév 2023

Le Lapin
LOEUL & PIRIOT
DEPUIS 1908

+5%

Total **élaborés** : produit prêt à cuire en volume

KANTAR CAM Juin 2023 vs 2022 - Total distribution

Ingrédients principaux :

80%

de viande de lapin

8,86%

de **champignons** et
champignons déshydratés
(bolets, cèpes, pleurotes,
champignons noirs)

Facile à cuisiner !

Sans conservateurs



Goût intense en champignons forestiers

Farce et enveloppe **généreuses**

Rôti de **600g**
environ = 3-4 parts



Conseils de préparation



Déposez le rôti dans un plat allant au four.

Ajoutez un peu d'huile d'olive, 1/2 verre d'eau et du thym. Salez et poivrez.

Faites rôtir à four chaud pendant 45 min. environ (Th7/210°C).

Arrosez et retournez le rôti en cours de cuisson.

Accompagnez le tout avec des pommes de terre rissolées.