

Ciabatta froid emballé

SANDWICHES · SERVICE FROID · J+1 SOUS FILM

FORMAT

Froid emballé

CONSERVATION

J+1 sous film

PROTÉINES

Poulet ou bœuf

GARNITURES

Seitan bloc tranché fin — froid, 80-100 g

Ciabatta coupée en deux

Mayo végétale + moutarde

Laitue iceberg (barrière humidité)

Tomates épépinées

Oignons marinés · Cornichons

Crudités d'opportunité

ASSEMBLAGE FROID

- 1 Étaler mayo et moutarde sur les deux faces du pain. Tapisser de laitue iceberg — barrière anti-humidité.
- 2 Empiler les garnitures : ingrédients humides (tomates, cornichons) au centre, seitan par-dessus.
- 3 Emballer serré dans du film étirable ou papier sulfurisé. Étiqueter avec date et contenu.

Principe : Le seitan froid se comporte exactement comme du jambon en charcuterie — aucune préparation thermique requise. Idéal pour la production de masse à emporter. Le pain est interchangeable (baguette, focaccia, pain de mie).