

AVIS IMPORTANT

Le haggis livré vous a été expédié congelé. Selon la durée du transport, il se peut que le produit arrive partiellement décongelé.

Il est préférable de le placer immédiatement au réfrigérateur à une température d'environ 4 à 7 °C et de le consommer dans les 5 jours suivant la réception.

Congelé, le haggis se conserve environ 1 an ; veuillez vérifier la date limite de consommation indiquée (*best before*).

Préparation :

- Laisser décongeler le haggis au réfrigérateur au moins un jour avant la préparation.
- Le produit est prêt à être servi, c'est-à-dire qu'il ne s'agit pas de viande crue. La farce est déjà précuite et assaisonnée, elle doit simplement être réchauffée.
- Retirer le haggis de son emballage plastique sans endommager le boyau.
Exception : pour les formats « catering », l'emballage plastique fait office de boyau artificiel.
- Envelopper dans du papier aluminium et placer dans un bain-marie (plat à rôtir), de manière à ce que le haggis soit immergé à environ un quart.
- Réchauffer le haggis au four à environ 180 °C :
 - 907 grammes : environ 1 heure 5 minutes
 - 1300 grammes : environ 2 heures
 - 3680 grammes : environ 3 heures
- Traditionnellement, le haggis est servi avec de la purée de pommes de terre et du rutabaga (ou navet jaune).