

Aiguillette de poulet à l'ail des ours



Les atouts produits

Découvrez notre aiguillette à l'ail des ours, une saveur unique ! Une marinade à la saveur délicatement herbacée et légèrement piquante. Un produit sain, riche en vitamines et en minéraux. Un visuel coloré et appétent. Une remise en œuvre ultra rapide.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous Atmosphère x 2kg

Calibre :

N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Aiguillette de poulet origine France 82%, marinade ail des ours 18% (eau, huile végétale (colza), graisse végétale (sal), sel, dextrose, protéines végétales hydrolysées (colza, maïs), épices, plantes aromatiques, ail des ours 0,1%, arôme naturel, sirop de glucose, conservateur : vinaigre tamponné, levure sèche, jus concentré d'acérola déshydraté, extrait de poivre). Fabriqué dans un atelier utilisant : blé, lait, moutarde, fruits à coque et sulfites.

Conseils de préparation :

Saisir à feu vif durant 2 minutes de chaque côté puis laisser reposer (afin d'attendrir la chair) avant de servir. Au four : Préchauffer à 180° puis enfourner pendant 6 à 8 minutes.

