Aiguillettes de poulet

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses aiguillettes de poulet, produits tendances, elles offrent de nombreuses possibilités de préparation. Facilement portionnables, elles vous permettent de répondre facilement aux contraintes du GEMRCN, et sont donc particulièrement adaptées pour la restauration sociale (La juste portion = moins de déchets dans l'assiette et une maitrise précise de son budget). Les aiguillettes de poulet offrent également de nombreuses possibilités de préparation et de recette, elles s'accompagnent facilement de légumes ou de féculents.Facile et rapide à mettre en oeuvre à la poêle ou à la plancha, les aiguillettes sont également parfaitement adaptés pour la restauration commerciale Nos poulets sont garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous vide x1kg, Sous vide x2,5kg, Sous vide x5kg

Calibre :
N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% aiguillette de poulet

Conseils de préparation :
À la plancha ou à la poêle : Saisir à feu vif durant 2 minutes de chaque côté puis laisser reposer (afin d'attendrir la chaire) avant de servirAu four : Préchauffer à 180°C puis enfourner 6 à 8 minutes.En cocotte : Dans un mélange huile + beurre saisir les aiguillettes 3 minutes de chaque côté à feu moyen.Au wok : Tailler vos aiguillettes en 2 puis les faire sauter à feu vif durant 4/5 minutes. Ajouter de la sauce soja ou des épices en fin de cuisson pour nourrir la viande.