

Ballotin de chapon farci forestière sans porc



Les atouts produits

Cuisse de chapon roulée façon ballotin, garnie d'une délicieuse farce forestière, ce produit sans porc et sans ficelle est idéal pour la restauration. La juste dose de la farce permet d'avoir une belle présentation en assiette et un produit moelleux en bouche. Idéal pour les menus festifs. Volaille 100 % française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous atmosphère x 10, Sous atmosphère x 8

Calibre :

120 - 140 g, 160 - 180 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Viande de chapon avec peau saumurée : 72% (viande de chapon avec peau (origine France): 68%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux champignons forestiers : 28% (viande de dinde (origine France) : 16%, gras de dinde, champignons forestiers en proportion variable : 6% (bolets jaunes, pleurotes, cèpes, champignons noirs), eau, sel, fécule de pomme de terre, oignon, arôme champignon, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels).

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur En cocotte ou à la poêle : 5 minutes côté peau pour la croustillance 10 minutes côté chair pour le moelleux Au four : 15 minutes à 180°C pour un résultat homogène et savoureux

