

Ballotin de chapon farcis marrons trompettes



Les atouts produits

Cuisse de chapon roulée façon ballotin, garnie d'une délicieuse farce marrons trompette, 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 bouché. Idéal pour les menus festifs. Volaille 100 % française : née, élevée et préparée. Produit disponible du 1er au 31 décembre.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**



Conditionnement :
Sous atmosphère x 8

Calibre :
160 - 200 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Cuisse de chapon sans os avec peau origine France : 78%, farce aux marrons et aux trompettes de la mort 22% (viande de dinde origine France, gras de veau, eau, brisure de marron 1.7%, trompettes de la mort 1.1%, farine de BLÉ, crème de marron 0.4% (sucre, purée de châtaignes, arôme naturel de vanille), Armagnac, sel, persil, poivre, muscade, conservateurs : acétate et diacétate de sodium, antioxydants : acide ascorbique, acide citrique).

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.