Ballotin de chapon marrons trompettes

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose des cuisses 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 bouche.Idéal pour les menus festifs.Nos chapons sont 100 % français : nés, élevés et préparés en FranceProduit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous atmosphère x8

Calibre :
160-200g

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 :
En cocotte ou à la poêle : 5 minutes côté peau pour la croustillance 10 minutes côté chair pour le moelleuxAu four : 15 minutes à 180°C pour un résultat homogène et savoureux