

Ballotin de dinde farcis marrons raisins



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose un généreux ballotin de dinde :Fait à la main, formé à partir d'un haut de cuisse de dinde et d'une farce aux marrons et aux raisins.Un délice pour vos repas de fête.Volaille 100% française : née, élevée et préparée en FranceProduit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**



Conditionnement :
Sous atmosphère x4

Calibre :
300-350g

Origine de la viande :France

Ingrédients :
Haut de cuisse de dinde désossé avec peau (origine France) : 60%, farce de dinde aux marrons et raisins : 28% (viande de dinde (origine France) : 14%, gras de porc, marrons cuits: 3%, eau, raisins secs : 1% (raisins, agent d'enrobage : huile alimentaire non hydrogénée de colza), foie de volaille, Cognac modifié (Cognac, sel, arôme naturel), sel, féculle de pomme de terre, acidifiant : acétates de sodium, épices, antioxydant : acide ascorbique, arômes naturels), barde de porc. Décor : marrons : 1%.

Conseils de préparation :
Au four : Préchauffez votre four à 170°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 45 minutes et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire.A la cocotte : Faites dorer pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un verre d'eau et laissez cuire à feu doux pendant environ 1 heure.