

Ballotin de pintade farci forestière



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose un savoureux ballotin de pintade : Fait à la main Formé à partir d'une cuisse de poulet désossée et d'une farce forestière. Portionné est facile à mettre en œuvre ! Il saura séduire le plus grand nombre avec son bon goût consensuel de champignons forestiers. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Pintade**

Conditionnement :

Sous atmosphère x4

Calibre :

250-300g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Cuisse de pintade désossée avec peau saumurée : 58% (cuisse de pintade désossée avec peau (origine France): 55%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux champignons forestiers: 35% (viande de dinde (origine France): 20%, gras de porc, champignons forestiers en proportion variable: 3% (bolets jaunes, pleurotes, cèpes, champignons noirs), eau, fécule de pomme de terre, sel, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels, oignon, arôme champignon), barde de porc. poitrine fumée au bois de hêtre (poitrine de porc (origine France), sel, arôme naturel (contient naturellement des polyphénols, antioxydant : acide ascorbique), champignons forestiers: 0,4%.

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur 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 moyen pendant environ 55 minutes.

