

Ballotin de pintade farci forestière



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose un savoureux ballotin de pintade :Fait à la mainFormé 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, féculle 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 cœurAu 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.