

Ballotin de pintade farcis marron trompette



Les atouts produits

Cuisse de pintade roulée façon ballotin, garnie d'une délicieuse farce marrons trompettes, ce produit 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. Volaille 100 % française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Pintade**

Conditionnement :

Sous atmosphère x 10

Calibre :

120-150 g

Origine de la viande : France

Ingédients :

Cuisse de pintade désossée origine France : 72%, farce de dinde aux marrons et aux trompettes de la mort : 28% (viande de dinde origine France, gras de veau, eau, brisures de marrons : 8%*, trompettes de la mort : 5%*, farine de BLÉ, crème de marrons : 2%* (sucre, purée de châtaignes, arôme naturel de vanille), Armagnac, sel, persil, poivre, muscade, conservateurs : acétate et diacétate de sodium, antioxydants : acide ascorbique et acide citrique). Traces possibles de lait.
*Pourcentages exprimés sur la farce.

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

