Ballotin de poulet farci figue foie gras

Les atouts produits

Un produit parfaitement adapté aux exigences de la restauration afin d'élaborer vos menus festifs. Une pièce calibrée 140-180 grammes pour une portion idéale. Sans ficelle pour plus de PRATICITÉ. Un produit délicieux préparé à base de volaille 100% FRANCAISE. Une Farce FIGUE ET FOIE GRAS : Une association sucrée salée qui ne manque pas de caractère et saura surprendre vos convives.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous atmosphère x10

Calibre :
140-180g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Haut de cuisse de poulet désossé origine France 75%, farce de volaille au foie gras de canard 20%* et aux figues 25% (viande de dinde origine France 33%*, foie gras de canard origine UE 20%*, gras de porc, foie de volaille, eau, farine de BLÉ, figues 6%*, conservateur : lactate de potassium, cognac modifié (dont arôme naturel), sel, persil, dextrose, ail, ciboulette, poivre, sucre, betterave, paprika, estragon, antioxydant : ascorbate de sodium, arômes naturels, farine de riz, levure). *Pourcentages exprimés sur la farce.Fabriqué dans un atelier utilisant : BLÉ, lait, moutarde, fruits à coques, sulfites

Conseils de préparation :
Au four :20 min à 180°C pour un résultat homogène et savoureux.En cocotte ou à la poêle5 minutes côté peau pour assurer la croustillance puis 15 minutes à feu doux pour cuire à cœur sans agresser le produit