

## Ballotin de poulet farci marrons-trompettes



### Les atouts produits

Cuisse de poulet 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 : **Poulet**



**Conditionnement :**

Sous atmosphère x 10

**Calibre :**

140-180g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**

Haut de cuisse de poulet sans os origine France : 75%, farce aux marrons et aux trompettes de la mort 25% (viande de dinde origine France, gras de veau, eau, brisure de marron 2%, trompettes de la mort 1,2%, farine de BLÉ, crème de marron 0.5% (sucre, purée de châtaignes, arôme naturel de vanille), Armagnac, sel, persil, poivre, muscade, conservateurs : acétate et diacétate de sodium, antioxydants : acide ascorbique, acide citrique). Traces possibles de lait.

**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