

## Ballotin de poulet garni marron et abricot



### Les atouts produits

Cuisse de poulet roulée façon ballotin, garnie d'une délicieuse farce 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 :**

120-160 g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**

Haut de cuisse de poulet désossé origine France : 79,3%, garniture aux marrons 55%\* et aux abricots secs 10%\* : 20.7% (marrons : 55%\*, eau, abricots secs entiers (dont SULFITES) : 10%\*, arômes naturels (dont SULFITES), raisin sec de Corinthe (raisin sec, huile de tournesol), échalotes, amidon transformé de maïs, sel, ail, poivre noir, mélange quatre épices [poivre, muscade, girofle, gingembre (dont SULFITES)], thym). Traces possibles de lait et de gluten.  
\*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.