Ballotin de poulet garni marrons-abricots

Les atouts produits



Une pièce idéale pour les repas festif en restauration !Une garniture SANS VIANDE pour un ballotin plus léger et plus dans l'air du temps Une association de saveurs festives sucrée salée qui saura ravir les convivesUn PRODUIT PORTIONNÉSans ficelle pour plus de PRATICITÉ

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous atmosphère x10

Calibre :
N/A

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 :
Au four : 15 minutes à 180°C pour un résultat homogène et savoureuxEn cocotte ou à la poêle : 5 minutes côté peau pour assurer la croustillance puis 10 minutes à feu doux