

Ballotins 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 pour une portion idéale. Une Farce FIGUE ET FOIE GRAS : Une association sucrée salée qui ne manque pas de caractère et saura surprendre vos convives. Sans ficelle pour plus de PRATICITÉ. Un produit 100% FRANCAIS : volaille 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 :

140-180 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Haut de cuisse de poulet désossé origine France : 74%, farce crue de volaille au foie gras de canard 20%* et aux figues : 23.5% (viande de dinde origine France : 31%*, foie gras de canard origine France : 20%*, foie de dinde origine France : 10%*, chapelure (farine de BLÉ, sel, levure), gras de porc, eau, dés de figues séchées (figues : 8%*, amidon de riz), conservateurs : lactate de potassium, vinaigre tamponné ; sel, cognac modifié (cognac, sel, arôme naturel), persil, dextrose, ail, ciboulette, poivre, saccharose, betterave, paprika, estragon, antioxydant : ascorbate de sodium). Traces possibles de lait. *Pourcentages exprimés sur la farce.

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur. Au four : 20 min à 180°C pour un résultat homogène et savoureux. En cocotte ou à la poêle : 5 minutes côté peau pour assurer la croustillance puis 15 minutes à feu doux pour cuire à cœur sans agresser le produit

