

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 cœurAu 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