Boudins blancs de volaille

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses boudins blancs de volaille, préparés dans le respect des traditions, à partir d'ingrédients de qualitéUn produit rapide et facile à préparer, qui apportera gourmandise et raffinement à vos platsExiste aussi à la truffe ainsi qu'aux pommes caramélisées : ces produits sont disponibles pendant la période festiveNos boudins blancs sont élaborés à partir de volailles 100% françaises, nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous atmosphère 2 x 5 pièces

Calibre :
100g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
LAIT frais pasteurisé : 42%, viande de dinde origine France : 29%, peau de poulet, graisse de canard, acidifiant : lactate de potassium, amidon de pomme de terre, protéines de LAIT, sel, Porto modifié (dont arôme naturel), LACTOSÉRUM en poudre, LACTOSE, poivre, poudre de LAIT écrémé, arômes. Boyau naturel de porc.

Conseils de préparation :
Au four : 20 minutes à 180°C.À la poêle : pendant 12 minutes.