

Brochette de dinde avec poivron



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette avec des morceaux de dinde et des morceaux de poivrons. Une brochette très facile et rapide à mettre en œuvre. Dinde née, élevée et préparée en France.

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :

Nu, Sous atmosphère x 10, Sous atmosphère x 18

Calibre :

120-140g, 120-140g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Viande de dinde (origine France): 93%, poivrons : 7%.

Conseils de préparation :

À consommer cuit à cœur. À la plancha : Snacker votre brochette 3 minutes sur chaque face pour obtenir une belle coloration puis, à feu doux, finir la cuisson environ 10 minutes. Au four : Enfourner vos brochettes à 160°C et laisser cuire 15 minutes. Au barbecue : environ 15 minutes

