

## Brochette de dinde kefta



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une kefta de dinde. Une délicieuse farce de dinde aux épices et aux plantes aromatiques. Une viande savoureuse, idéale pour vos repas estival. Une vraie exclusivité en RHD ! Dinde née, élevée et préparée en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**

**Conditionnement :**

Sous atmosphère x 9

**Calibre :**

160-190g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**

Viande de dinde (origine France) : 67%, gras de dinde, conservateur : lactate de potassium, épices, farine de riz, dextrose, sel, fibre de pois, tomate déshydratée, arômes naturels, plantes aromatiques, acidifiant : acétates de sodium, antioxydants : acide ascorbique - ascorbate de sodium, chapelure de BLÉ (farine de BLÉ, farine de BLÉ complète, levure, sel), eau, extraits d'épices, correcteurs d'acidité : lactate de calcium - acétate de sodium.

**Conseils de préparation :**

À consommer cuit à cœur. Au four : préchauffez votre four à 170°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 11 minutes. À la plancha : préchauffer la plancha à 170°C. Une fois la plancha chaude, faites cuire les brochettes pendant 9 min, retournez à mi-cuisson.

