

Brochette de dinde orientale



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette avec des morceaux de dinde et une marinade orientale au bon goût d'épices. Une brochette très facile et rapide à mettre en œuvre. Dinde née, élevée et préparée en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous atmosphère x 10

Calibre :
140g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Viande de dinde (origine France) : 81%, poivrons : 7%, eau, acidifiants : citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels, épices (dont carvi, piment doux ou paprika, piment fort, anis, ail), colorant : rouge de betterave, extrait de paprika, antioxydant : acide ascorbique.

Conseils de préparation :

À consommer cuit à cœur. À la plancha : Snacker votre brochette 3 minutes sur chaque faces 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

