

Brochette de filet de canard 3 poivres



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette généreuse (130g) avec un beau morceau de filet de canard coupé dans la longueur et mariné au poivre. Un moyen facile de savourer du canard au barbecue. Présentée de façon traditionnelle et qualitative. Canard né, élevé et préparé en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Canard**

Conditionnement :

Sous atmosphère x 9

Calibre :

160-190g

Origine de la viande : France

Ingédients :

Filet de canard origine France 99%, assaisonnement aux poivres 1% origine UE et non UE (épices, sel, poivrons rouges, huile de tournesol, arôme naturel, poudre d'oignon, extrait d'épices)

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 10 à 15 minutes. Au barbecue : environ 10-15 minutes.

