

Brochette de filet de canard miel barbecue



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette généreuse (160-190g) avec de beaux morceaux de filet de canard et d'abricots secs. Pour un délicieux mélange sucré salé alliant le fumé du goût barbecue à la douceur et le sucré du miel. 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

Ingrédients :

Viande de filet de canard avec peau marinée barbecue miel : 81% (viande de canard avec peau (origine France) : 77%, marinade barbecue miel : 4% (matière grasse végétale de colza, sel, maltodextrine de maïs, miel : 0,3%, épices, vinaigre blanc, sucre, concentré de tomate, sel fumé : 0,1%, plantes aromatiques, tomate déshydratée, arômes naturels)), abricots moelleux : 19% (abricots, eau, antioxydant : E220 (ANHYDRIDE SULFUREUX), conservateur : E202).

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 à 15 minutes. Au four : Enfourner vos brochettes à 160° et laisser cuire 15 à 20 minutes. Au barbecue : environ 15-20 minutes

