

## Brochette de filet de canard piment d'Espelette



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette généreuse (160-190g) avec de beaux morceaux de filet de canard marinés au piment d'Espelette, une épice qui offre un subtil équilibre entre des saveurs fruitées et un piquant chaud non brûlant et qui s'accorde parfaitement avec la viande de canard. 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 :**

Filet de canard mariné au piment d'Espelette: 80% (filet de canard (origine France): 74%, marinade au piment d'Espelette: 6% (graisses et huiles végétales (colza, sal), épices, sel, arômes, piment d'Espelette: 0,2%, extraits d'épices), tomates séchées (tomates séchées: 10%, huile de tournesol, vinaigre de vin (vin, antioxydant: E224), sel, câpres, ail, aromates, épices, antioxydant: E300, correcteur d'acidité: E330), oignon rouge.

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

