

Brochette de filet de dinde chorizo



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette généreuse (160-190g) avec de beaux morceaux de filets de dinde marinés CHORIZO, une saveur légèrement relevée et des morceaux de poivron jaune, de chorizo et des tomates cerises. Présentée de façon traditionnelle et qualitative. 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 marinée saveur chorizo: 55% (filet de dinde (origine France): 47%, marinade saveur chorizo: 8% (eau, acidifiants: acétate de sodium - citrate de sodium, sel, arômes naturels, épices, plantes aromatiques (dont piment doux fumé, piment cumin, ail), oignon déshydraté, huile de tournesol), tomates cerises, poivrons jaunes, chorizo de volaille: 11% (viande de dinde (origine France), gras de veau, eau, épices, plantes aromatiques (piments, ail, coriandre, poivre, origan), sel, LACTOSE, dextrose de maïs, stabilisants: diphosphates et triphosphates de sodium, poudre de betterave rouge, colorants: extrait de paprika, oleoresine de chili, antioxydant: erythorbate de sodium, conservateur: nitrate de potassium, ferments, boyau de boeuf).

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° et laisser cuire 15 à 20 minutes. Au barbecue : environ 15 minutes

