

Brochette de filet de dinde double saveur : curry jaune et rouge



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel, vous propose une brochette de dinde généreuse (160-190g) avec 2 saveurs différentes pour varier les plaisirs mais qui se marient parfaitement bien et qui sont élaborées à partir d'ingrédients de qualité :- Le curry jaune : curry, oignon, ail, curcuma, gingembre, piment- Le curry rouge : curcuma, cumin, poivre noir, gingembre et du piment fort qui rend ce curry plus piquant que le curry jaune Une brochette avec aussi de généreux morceaux d'ananas, de courgette 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 :

Filet de dinde mariné saveur curry jaune : 40% (filet de dinde (origine France) : 37%, huiles végétales (colza, karité), épices et plantes aromatiques (dont curry : 0.2%, curcuma, gingembre, piment, poivre, anis, thym), sel, oignon, ail, jus de citron à base de concentré, extraits d'épices), filet de dinde mariné saveur curry rouge : 40% (filet de dinde (origine France) : 34%, épices et plantes aromatiques (gingembre, cumin, paprika, coriandre, ail, oignon, piment, persil, badiane), sel, saccharose, arômes naturels), tomate cerise, ananas.

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.