

Brochette de filet de dinde provençale



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette généreuse (160-190g) avec de beaux morceaux de filets de dinde et de courgette ainsi que des tomates cerises et des olives noires. 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 : 71% (filet de dinde (origine France) : 63%, marinade : 8% (eau, acidifiants : E262-E331, sel, arômes naturels), courgette, tomate cerise, olive (olive, eau, sel, stabilisant : E579).

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

