

Brochette de filet de poulet à l'espagnole



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel, vous propose une brochette généreuse (160-190gr) avec de beaux morceaux de filets de poulet marinés à l'espagnole (une marinade savoureuse aux bon goût de tomate, poivron, épices et huile d'olive), avec des morceaux de poivron, d'oignon rouge et des tomates cerises. Présentée de façon traditionnelle et qualitative, cette brochette ravira tous les gourmands, petits et grands. Poulet né, élevé et préparé en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous atmosphère x 9

Calibre :

160-190g

Origine de la viande : France

Ingédients :

Filet de poulet (origine France) : 64%, tomate cerise, poivron vert, oignon rouge, eau, arômes (CRUSTACÉS), chapelure de BLÉ, sel, dextrose, poivrons déshydratés, épices, tomate déshydratée, plantes aromatiques, POISSON en poudre, huile d'olive, amidon modifié de manioc, arôme naturel, conservateur : vinaigre tamponné.

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 grill : environ 15 minutes

