

Brochette de filet de poulet à l'orientale



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel, vous propose une brochette généreuse (160-190gr) avec de beaux morceaux de filets de poulet marinés à l'orientale. Une recette sucrée-salée qui allie le bon goût des épices orientales (Raz el Hanout, coriandre, cumin, cannelle....) aux abricots et aux pruneaux. Présentée de façon traditionnelle et qualitative. Poulet né, élevé et préparé en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous atmosphère x 9

Calibre :

160-190 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Filet de poulet mariné à l'Orientale : 76% (filet de poulet (origine France) : 64%, marinade à l'Orientale : 12% (eau, acidifiants : E262-E331, sel, arômes naturels, épices et plantes aromatiques (oignon, raz el hanout, paprika, cumin, cannelle, anis vert, piment, fenouil, coriandre, poivre et curcuma), tomate en poudre), abricots : 17% (abricot, eau, antioxydant : E220, conservateur : E202), pruneaux : 7% (pruneaux dénoyautés, conservateurs : E 202).

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur. A 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

