

Brochette de filet de poulet azurée



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette généreuse (160-190g) avec de beaux morceaux de filet de poulet, de citron et des tomates cerises. 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 :
160-190g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Filet de poulet mariné 69% (filet de poulet origine France 61%, eau, acidifiants: citrates de sodium, acétates de sodium, sel, arômes naturels), citron 17%, tomates cerises 14%. Fabriqué dans un atelier utilisant : blé, lait, moutarde, fruits à coques, sulfite

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.

