

Brochette de filet de poulet basquaise



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel, vous propose une brochette généreuse (160-190g) avec de beaux morceaux de filets de poulet, de courgettes, de poivrons 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 (origine France) : 53%, tomate cerise, courgette, poivron vert, eau, acidifiants : citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels.

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°C et laisser cuire 15 à 20 minutes. Au barbecue : environ 15 minutes.

