

Brochette de filet de poulet double saveur au pesto vert et rouge



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette de filet de poulet généreuse (160-190gr) avec 2 saveurs différentes pour varier les plaisirs mais qui se marient parfaitement bien et qui sont élaborées à partir d'ingrédients de qualité :- Le pesto vert : basilic, ail, huile d'olive vierge extra- Le pesto rouge : tomate, tomate séchée, huile d'olive vierge extra Une brochette avec aussi de généreux morceaux de poivron jaune, courgette, tomate séchée 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 saveur pesto vert : 37% (filet de poulet (origine France) : 35%, eau, arôme naturel, vinaigre blanc, sel, épinard en poudre, sucre, plantes aromatiques, oignon déshydraté, huile végétale (olive huile vierge extra), ail déshydraté), filet de poulet mariné saveur pesto rouge : 37% (filet de poulet (origine France) : 34%, eau, concentré de tomate, vinaigre blanc, tomate séchée, sel, arôme naturel, épices, huile végétale (olive huile vierge extra), FROMAGE (LAIT) en poudre, plantes aromatique), tomate cerise, courgette, tomates séchées à l'huile (tomates séchées, huile de tournesol, vinaigre de vin (vin, antioxydant E224), sel, câpres, ail, plantes aromatiques, épices, antioxydant E300, correcteur d'acidité: E330), poivron jaune.

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 grill : environ 15 minutes