

Brochette de filet de poulet maraîchère



Les atouts produits

Cette brochette généreuse (160-190g) 100% viande, est à confectionnée à partir d'un filet de poulet. Un produit tendance & pratique, idéal pour vos menus estivaux. Présentée de façon traditionnelle et qualitative, sa marinade maraîchère (ail des ours, poireaux, ciboulette) légèrement relevé et typée, ravira vos convives en quête de saveurs nouvelles. Nos poulets sont nés, élevés et préparés 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 82%, eau, huile végétale (colza), graisse végétale (karité), sel, épices, herbes aromatiques (ail des ours, poireau, ciboulette), dextrose, protéines végétales hydrolysées (colza, maïs), extrait d'oignon grillé, arômes naturels, arôme, acidifiants : citrates de sodium, acétates de sodium, huile de tournesol. Fabriqué dans un atelier utilisant : blé, lait, céleri, moutarde et sulfites

Conseils de préparation :

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. À consommer cuit à cœur.

