

## Brochette de filet de poulet tomate séchée & oignon rouge



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette généreuse (160-190gr) avec de beaux morceaux de filet de poulet, d'oignons et de tomates séchées. 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 saumuré : 80% (filet de poulet (origine France) : 71%, marinade : 9% (eau, acidifiants : E262-E331, sel, arômes naturels), tomates séchées : 12% (tomates séchées : 10%, huile de tournesol, vinaigre de vin (vin, antioxydant : E224), sel, câpres, ail, aromates, épices, antioxydant : E300, correcteur d'acidité : E330), oignon rouge : 8%.

### **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

