

Brochette de haut de cuisse de poulet napoli



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette généreuse (160-190gr) confectionnée à partir de haut de cuisse de poulet avec des morceaux de poivrons, des olives vertes et des 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

Ingédients :

Viande de haut de cuisse de poulet sans peau origine France : 68.2%, tomates séchées : 18.7% (tomates séchées : 15.0%, huile de tournesol, vinaigre de vin, sel, câpres, ail, plantes aromatiques, épices, antioxydant : acide ascorbique), olives vertes : 11.4%, herbes de Provence : 1.7% (sarriette, romarin, marjolaine, thym, sauge). Traces possibles de gluten et lait. Brochette de haut de cuisse de poulet desossé avec peau relevée de tomates séchées, olives vertes avec morceaux de poivrons

Conseils de préparation :

À 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 barbecue : environ 15 minutes

