

Brochette de râble de lapin agenaise



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette généreuse (env 180g) avec de beaux morceaux de lapin enroulés dans de la poitrine fumée de porc et agrémentée de pruneaux. Un délicieux mélange sucré salé. Des brochettes originales qui changent des traditionnelles brochettes de poulet ou de dinde. Présentée de façon traditionnelle et qualitative. Lapin né, élevé et préparé en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Lapin**

Conditionnement :
Sous atmosphère x 9

Calibre :
160-190g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Viande de lapin sans os (origine France) : 65%, poitrine de porc fumée (viande de porc (origine UE), extrait d'épices, antioxydants : ascorbate de sodium - citrates de sodium, sel, sirop de glucose, conservateur: nitrite de sodium - nitrate de potassium, fumée au bois de hêtre), pruneaux, 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 15-20 minutes

