

## Brochette de sot-l'y-laisse de dinde à la mexicaine



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une brochette généreuse (160-190g) avec de beaux sots l'y laisse de dinde marinés à la mexicaine (une marinade légèrement relevée aux bons goûts de tomate, poivron et oignon) agrémentée de morceaux de poivron. Présentée de façon traditionnelle et qualitative. Dinde née, élevée et préparée en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**

#### **Conditionnement :**

Sous atmosphère x 9

#### **Calibre :**

160-190g

**Origine de la viande :** France

#### **Ingédients :**

Sot l'y laisse de dinde (origine France) : 81%, poivrons verts, eau, acidifiants : E262-E331-E330, sel, arômes naturels, épices, dextrose, plantes aromatiques, antioxydant : E301.

#### **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.

