

Brochette tapas de filet de poulet saveur barbecue



Les atouts produits

De tendres morceaux de filet de poulet relevés par une marinade barbecue, une saveur appréciée de tous avec un délicieux goût fumé. Une brochette montée manuellement sur un pic en bambou, A servir en tapas pour répondre aux nouvelles tendances de consommation.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous atmosphère x20

Calibre :
85-105g

Origine de la viande : France

Ingédients :

Filet de poulet origine France : 94%, arômes, arômes de fumée, épices et plantes aromatiques, farine de riz, tomate, saccharose, fibre de pois, amidon de pois, sel, huile de tournesol, eau, extraits d'épices, correcteurs d'acidité : lactate de calcium, acétates de sodium. Traces possibles de GLUTEN et LAIT.

Conseils de préparation :

Barbecue ou à la plancha grill : 6 minutes environ de chaque côté (180°) Au four : 10-15 minutes à 180°

