

Brochettes de filet de poulet extra tendre marinées thym-citron



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses brochettes de filet de poulet extra tendre marinées thym-citron. Cette brochette généreuse (160-190g) est constituée d'un filet de poulet né, élevé et préparé en France. Présentée de façon traditionnelle et qualitative, sa marinade thym citron, douce et typée, ravira tous les gourmands, petits et grands.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous atmosphère x9 pièces, Vrac x20 pièces

Calibre :

160-190g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Filet de poulet origine France : 88%, eau, chapelure (dont GLUTEN), sucre, sel, maltodextrine, arômes naturels (dont arôme naturel de citron : 0.1%), amidon de BLÉ, herbes aromatiques (dont thym : 0.1%), poivron, épice, extraits d'épices, correcteurs d'acidité : lactate de calcium, acétate de sodium. Traces possibles de lait.

Conseils de préparation :

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 minutes

