

Cailles farcies raisins cognac



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une caille farcie : Faite à la main et garnie d'une savoureuse farce aux raisins et aux Cognac. Cette petite volaille à la chair fine ravira tous les convives pour les repas de fêtes. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Caille**

Conditionnement :

Sous atmosphère x 6

Calibre :

250 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Caille saumurée : 76% (caille (origine France : 72%, eau, acidifiants : citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux raisins et Cognac : 13% (viande de dinde (origine France) : 6%, raisins secs : 2% (raisins, huile végétale non hydrogénée de coton), gras de porc, foie de dinde, eau, Cognac modifié : 0.2% (Cognac, sel, arôme naturel de poivre), féculle de pomme de terre, sel, acidifiant : acétates de sodium, épices, antioxydant : acide ascorbique, arômes naturels), crêpine de porc, poitrine de porc fumée au bois de hêtre (poitrine de porc (origine France), sel, arôme naturel (qui contient naturellement des polyphénols), antioxydant : acide ascorbique), persil.

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur
Au four : Préchauffez votre four à 160°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 50 à 60 minutes et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire.
A la cocotte : Faites dorer pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un verre d'eau et laissez cuire à feu doux pendant environ 1h10.

