

Canette farcie à l'orange



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse canette, garnie d'une farce à l'orange : Faite à la main, elle ravira vos convives pour vos menus de fête avec ce délicieux goût d'orange. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 22 septembre au 28 mars

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Canette**

Conditionnement :
Sous atmosphère x1

Calibre :
1.3-1.7 kg

Origine de la viande : France

Ingédients :

Canette semi désossée avec peau saumurée : 72% (canette semi désossée avec peau (origine France): 68%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde à l'orange: 20% (viande de dinde (origine France): 12%, gras de porc, cubes d'écorces d'oranges confites: 2% (écorces d'orange: 1%, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : acide citrique), eau, arôme triple sec (alcool, arôme naturel), fécule de pomme de terre, sel, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels), barde de porc, oranges: 3%.

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur. Préchauffez votre four à 160-170°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 2h00 et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire.

