



## 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

**Ingrédients :**

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), féculle 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 cœurPréchauffez 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.

