

Canette farcie aux cèpes



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse canette, garnie d'une savoureuse farce aux cèpes. Faite à la main, elle ravira vos convives pour vos repas de fête. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre.

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 : 73% (canette semi désossée avec peau (origine France) : 69%, eau, acidifiants : citrates de sodium-acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux cèpes : 20% (viande de dinde (origine France) : 11%, gras de porc, cèpes : 2%, eau, foie de dinde, féculle de pomme de terre, sel, acidifiant : acétates de sodium, épices, antioxydant : acide ascorbique, arômes naturels, arôme champignon), barde 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), cèpe : 0,1%, persi

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.

