

Chapon



Les atouts produits

La finesse de sa chair persillée en fait un plat de fête par excellence. Le chapon est un jeune coq castré, une volaille généreuse et goûteuse à cuire avec délicatesse. Ils sont nourris avec une alimentation 100% végétale, minérale et vitamines. Nos chapons sont nés, élevés et préparés en France. Existe en blanc et jaune. Existe en pièce entière et en demi pièce. Produit disponible du 1er au 31 décembre.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Nu, S/Film

Calibre :

2.8-3.5 kg, 3 - 3.6 kg, 2.8-3.5 kg

Origine de la viande : France

Ingédients :

100 % chapon français

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur. En cocotte : 40 min / kg. Au four : 50 min / kg à 180°C. En basse température : four à 90°C, 72°C à cœur (environ 4h30 minutes). Pour le demi chapon : A consommer cuit à cœur. Au four : 1h par kg à 150°C.

