# Chapon

## Les atouts produits




La finesse de sa chair persillée en fait un plat de fête par excellenceLe chapon est un jeune coq castré, une volaille généreuse et goûteuse à cuire avec délicatessells sont nourris avec une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminesNos chapons sont nés, élevés et préparés en FranceExiste en blanc et jauneExiste en pièce entière et en demi pièceProduit 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

**Ingrédients :**
100 % chapon français

**Conseils de préparation :**
A consommer cuit à cœurEn cocotte : 40 min / kgAu four : 50 min / kg à 180°CEn basse température : four à 90°C, 72°C à cœur (environ 4h30 minutes)Pour le demi chapon : A consommer cuit à cœurAu four : 1h par kg à 150°C