



Coquelet prêt à cuire

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses coquelets prêt à cuire, issus d'une souche intermédiaire, le coquelet est facile à préparer en cocotte ou rôti au four et permet une portion économique et maîtrisée. Nos coquelets sont garantis 100% français, nés, élevés et préparés en France

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Coquelet**

Conditionnement :

Nu x1kg, Sous film x1kg

Calibre :

450-550g, 500-650g, 650-750g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% coquelet.

Conseils de préparation :

Au four : préchauffez le four à 200°C. Saisir la viande à 200°C durant 15min puis baisser le four entre 150 et 180°C (30min/500g).





www.legauloisprofessionnel.fr

PROFESSIONNEL