Cordons bleus de dinde

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses cordons bleu de dinde, sous une chapelure croustillante, découvrez une viande de dinde origine France associée à du fromage fondant et une tranche de jambon de dinde origine France.Prêts en 10 minutes à la poêle.Une recette sans colorant, sans huile de palme et sans arôme artificiel.Une volaille 100% française

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous atmosphère x10

Calibre :
100g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Viande de volaille traitée en salaison : 54% (viande de dinde : 23%, eau, peau de poulet, viande de poulet : 6%, fibre de BLÉ, dextrose, protéine de BLÉ, sel, arômes naturels), panure : 26% (farine de BLÉ, eau, sel, levure, épices), jambon de dinde cuit standard : 10% (viande de dinde : 8%, eau, sel, dextrose, arômes naturels, sucre, arômes naturels, épice, plante aromatique, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium, gélifiant : carraghénanes), FROMAGE fondu : 10% (FROMAGES : 4%, eau, amidons modifiés, BEURRE, LAIT écrémé en poudre, LACTOSÉRUM, sels de fonte : citrates de sodium, gélifiant : carraghénanes).Huile de tournesol.

Conseils de préparation :
Au four : préchauffez le four à 180°C. Sortez les Cordons Bleu de la barquette. Laissez cuire 12 minutes.