# Cromesquis de dinde et carotte

## Les atouts produits



Les cromesquis de dinde et carotte, une délicieuse garniture de cuisse de dinde cuisinée avec des petits pois et enrobés d'une panure croustillante.La carotte une saveur qui plaira au plus grand nombre et facile à agrémenter par les chefs.Des produits parfaits pour tous les types de restauration (commerciale, collective, snacking...).Volaille et légumes 100% français.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**

**Conditionnement :**
Sous atmosphère x 1.2 kg

**Calibre :**
30 g

**Origine de la viande :**France

**Ingrédients :**
Viande de dinde : 49%, purée de carotte : 28%, panure : 8% ((farine de riz, farine de pois chiche, amidon, sel, dextrose), huile de tournesol, farine de BLÉ), eau, fibre de BLÉ, pomme de terre, sirop de glucose déshydraté, huile de tournesol, arôme naturel*, sel fin, correcteurs d'acidité : lactate de sodium et acétate de sodium, extrait d'oignon. *présence naturelle de polyphénols et acide ascorbique

**Conseils de préparation :**
A consommer cuit à cœurAu four : 35 minutes à 200°C (espacer les cromesquis pour une meilleur cuisson homogène)A la friteuse : 5'30 minutes à 170°CAu air fryer : 12 minutes à 200°C