



Crousty chicken long filet

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses crousty chicken long filet, de véritables aiguillettes de poulet enrobées d'une chapelure extra-croustillante, avec une saveur douce pour plaire à tous. Une volaille 100% française et une recette sans conservateur, sans huile de palme et sans exhausteur de goût. Conditionnement 1kg flowpack pour moins de déchets.

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous atmosphère 2 x 500 g

Calibre :

N/A

Origine de la viande : France

Ingédients :

Aiguillettes de poulet origine France : 64 %, panure 19 % (eau, farine de BLÉ, cornflakes (maïs, sucre, sel, extrait de malt d'ORGE), sel, levure), eau, dextrose de blé, fécule de pomme de terre, sel, arôme naturel, gélifiant : carraghénanes. Huile de tournesol. Peut contenir des traces de lait. Malgré toute la vigilance apportée à la fabrication de ce produit, nous ne pouvons vous garantir l'absence totale de tout petits morceaux d'os.

Conseils de préparation :

Au four : Pour plus de croustillance nous vous recommandons le réchauffage de vos crousty chicken pendant 12 minutes à 210°C (th. 7). Patientez 2 petites minutes après la sortie du four, vos morceaux de poulet seront encore plus croustillants et donc meilleurs !

