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

Ingrédients :
Aiguillette de poulet : 56 %, panure 30 % (farine de BLÉ, levure, sel, paprika en poudre, curcuma en poudre, corn flakes (maïs, sucre, sel, extrait de malt d' ORGE)), eau, fécule, sel, arôme naturel de poivre, arôme naturel. 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). Patientez2 petites minutes après la sortie du four, vos morceaux de poulet seront encore plus croustillants et donc meilleurs !