



Cubes de filet de poulet

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose des cubes de filet de poulet, prêts à être utilisés pour l'élaboration de brochettes appétente et généreuses de qualité bouchère. Nos cubes de filet sont calibrés 25-35g. Vous pourrez les agrémenter selon vos envies : marinade, légumes, épices...

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous Atmosphère x 2kg

Calibre :
25-35g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% filet de poulet.

Conseils de préparation :
Plancha ou poêle : snacker votre brochette 3 minutes sur chaque face pour obtenir une belle coloration puis, à feu doux, finir la cuisson environ 10 à 15 minutes. Au four : Préchauffer à 160° puis enfourner 15 à 20 minutes





www.legauloisprofessionnel.fr

PROFESSIONNEL