Cuisse de dinde avec peau

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses cuisses de dinde à rôtir ou à mijoter selon vos envies, pour des recettes variées. En plus de la saveur, vous profiterez d'une viande naturellement pauvre en graisse. Nos dindes sont garanties 100% françaises : nées, élevées et préparées en France. . Elles sont nourries une alimentation tracée et composée à 100 % de matières premières végétales, enrichie de vitamines et de minéraux.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous vide x2, Nue x1

Calibre :
N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% dinde.

Conseils de préparation :
À la plancha ou au barbecue, saisir le produit à une température élevée pour colorer les morceaux des deux faces, puis finir la cuisson environ 50 minutes à feu moyen pour assurer la tendreté du produit. La température à cœur doit être d'environ 70°C.