Cuisse de pintade confite

Les atouts produits



Une cuisson lente à basse températureUne cuisson dans de la graisse de canard uniquementNos pintades sont nées, élevées et préparées en FranceUne très longue DLC grâce à la pasteurisation jusqu'à 240 joursUn petit conditionnement pour un stockage optimisé

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Pintade**

Conditionnement :
Sous vide x4

Calibre :
N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Cuisse de pintade (origine France), graisse de canard 6,3%, eau, sel, arôme naturel de poivre.101 g de cuisse de pintade pour 100 g de produit fini.

Conseils de préparation :
À la poêle : (pour 2 pièces) Faire réchauffer à la poêle à couvert à feu doux pendant 10 minutes.Au four : (pour 2 pièces) Sortir le produit de son emballage, faire réchauffer dans un plat à 180°C pendant 15 minutes.Nos confits de pintade sont : à servir à l'assiette, pour des bouchées, en entrée ou en plat.Pour revisiter : les classiques hachis, burger ou même cassoulet ou : Cromesquis de pintade confit. Ravioles au chèvre et pintade confite. Hachis à la patate douce, orange et pintade confite