

## Cuisse de pintade confite



### Les atouts produits

Une cuisson lente à basse température  
Une cuisson dans de la graisse de canard uniquement  
Nos pintades sont nées, élevées et préparées en France  
Une très longue DLC grâce à la pasteurisation jusqu'à 240 jours  
Un 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

