Cuisse de pintade cuite sauce foie gras

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses cuisses de pintade cuites - sauce foie gras pour des repas de fêtes d'exception. Un mariage subtil d'une volaille noble et d'un ingrédient ultra savoureux. Déjà cuite pour une remise en œuvre rapide.Disponible du 1er au 31 décembre.

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Pintade**

Conditionnement :
Etui Sous-Vide x2

Calibre :
140g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Cuisses de pintade origine France : 75%, sauce au foie gras : 15% (eau, CREME, foie gras de canard 15%*, Porto rouge modifié (Porto rouge, sel, arôme naturel de poivre), amidon transformé, arôme naturel, huile de tournesol, sel, protéines de LAIT, arôme naturel d'échalote avec autres arômes naturels, purée de gingembre, épaississants : gomme xanthane et gomme guar ; caramel aromatique (sucre, eau), poivre, curcuma), eau, sel, fécule de pomme de terre, dextrose, sucre, arôme naturel, poudre d'oignon, poudre d'ail, herbes, épices, arôme naturel de poivre. *Pourcentages exprimés sur la sauce.

Conseils de préparation :
Conseils de remise en œuvre : - Micro-ondes : Disposer dans un plat le sachet percé de quelques trous puis recouvrir. Réchauffer 3 minutes à 650 W au micro-ondes. Ouvrir le sachet et verser son contenu dans une assiette.- Bain-marie : Plonger le sachet dans une eau frémissante pendant 15 minutes. Ouvrir le sachet et verser son contenu dans une assiette.