Cuisse de pintade farcie forestière

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose de généreuses cuisses de pintades farcies avec une savoureuse farce forestière au bon goût de champignons : Un produit qualitatif fait à la mainFacile à mettre en œuvre, le produit est déjà portionnéVolaille 100% française : née, élevée et préparée en FranceProduit disponible du 22 septembre au 28 mars

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Pintade**

Conditionnement :
Sous atmosphère x5

Calibre :
250-300g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Cuisse de pintade semi désossée avec peau saumurée : 67% (cuisse de pintade semi désossée avec peau (origine France): 64%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux champignons forestiers: 19% (viande de dinde (origine France): 11%, gras de porc, champignons forestiers en proportion variable: 2% (bolets jaunes, pleurotes, cèpes, champignons noirs), eau, fécule de pomme de terre, sel, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels, oignon, arôme champignon), barde de porc, poitrine de porc fumée au bois de hêtre (poitrine de porc (origine France), sel, arôme naturel (qui contient naturellement des polyphénols), antioxydant : acide ascorbique), champignons forestiers: 0,4%.

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœurAu four : Préchauffez votre four à 170°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 45 minutes et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire.A la cocotte : Faites dorer pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un verre d'eau et laissez cuire à feu moyen pendant environ 40 minutes.