Cuisse de poulet à snacker marinée thym-citron

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose sa cuisse à snacker thym citron, une recette savoureuse et acidulée idéale pour l'été, un produit spécialement développé pour la restaurationFacile et rapide à mettre en œuvre.Un gain de temps de cuisson de 60% versus une cuisse entière.Une solution idéale pour répondre aux « coup de feu ».La cuisse, la partie la plus moelleuse et juteuse du poulet, sans os pour moins de bio déchets.Avec peau pour une présentation très qualitative et plus de plaisir : le bon goût et la croustillance.Volaille 100 % française : née, élevée et préparée en France

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous atmosphère x10

Calibre :
140-160g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Cuisse de poulet sans os origine France : 94%, eau, huile de tournesol, chapelure (farine de BLÉ, levure, sel), sel, sucre, maltodextrine, arômes naturels (dont arôme naturel de citron : 0.07%), amidon de BLÉ, herbes aromatiques (dont thym : 0.06%), poivron, épice, extrait d'épices, correcteurs d'acidité : lactate de calcium et acétates de sodium). Traces possibles de lait.

Conseils de préparation :
Saisir à 200°C côté peau durant 3 à 4 minutes puis à 140°C durant 10 à 12 minutes.