Cuisses de canard déjointées

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses délicieuses cuisses de canard à cuisiner selon vos envies pour des recettes gourmandes.Plaisir, convivialité et générosité, le canard est très apprécié des gourmets pour son goût unique. Il est parfait pour toutes les occasions. Nos canards sont garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Canard**

Conditionnement :
Nues, Sous vide x2, Sous vide x8

Calibre :
300-350g, 350-400g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% canard.

Conseils de préparation :
Au four : pendant 45 minutes environ.À la cocotte : 45 minutes environ.