Cuisses de lapin

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses cuisses de lapin, une viande fine et moelleuse qui s'associe facilement avec de nombreux d'ingrédients, pour une multitude de recettes créatives. Le lapin est riche en oméga 3, antioxydant et protéines, tout en étant faible en calorie. Lapin né, élevé et préparé en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Lapin**

Conditionnement :
Nues, Sous atmosphère x6

Calibre :
180-220g, 220-260g, 180-240g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% lapin.

Conseils de préparation :
Au four : Préchauffez votre four à 190°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 30-35 minutes.En 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 doux pendant environ 30-40 minutes.