



Cuisses de poulet à snacker

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses cuisses de poulet avec peau désossée : prête à snacker. Rapide et facile à mettre en oeuvre, c'est le produit idéal pour une cuisine tendance et surprenante. A cuire côté peau pour retrouver le bon goût du poulet grillé. Nos poulets sont garantis 100% français, nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous atmosphère x10

Calibre :
120-140g, 140-160g

Origine de la viande :France

Ingrédients :
100% cuisse poulet désossée avec peau

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





www.legauloisprofessionnel.fr

PROFESSIONNEL