

Cuisses de poulet certifié déjointées



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses cuisses de poulet certifié déjointées, une viande moelleuse à rôtir ou à faire mijoter selon vos envies. Facile à mettre en œuvre, elle peut être juste dorée ou intégrée à un de vos plats comme le poulet basquaise par exemple. Le mode d'élevage certifié garantit un poulet élevé pendant 56 jours, nourri avec 70% de céréales et sans OGM (<0,9%). Nos poulets sont garantis 100% français nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Volailles certifiées**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous vide x10, Nu x1kg

Calibre :

180-220g, 200-240g, 260-320g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% poulet certifié

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur : Au four : 30 minutes environ. En cocotte : 30 minutes environ après les avoir préalablement saisies dans un peu de matière grasse.

