

Cuisses de poulet déjointées ECC



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses cuisses de poulet ECC, une viande moelleuse à rôtir ou à faire mijoter selon vos envies. Facile à mettre en œuvre, elles peuvent être juste dorées ou intégrées à un de vos plats comme le poulet basquaise par exemple. Cette offre de poulet ECC est élevée selon un mode d'élevage répondant au cahier des charges du European Chicken Commitment (liberté de circulation, lumière et aménagements naturels, densité réduite, céréales entières 100% françaises...). Poulet né, élevé et préparé en France.



Gamme : **Volailles BEA**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous vide x10

Calibre :

240-280g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% poulet.

Conseils de préparation :

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