Cuisses de poulet rôties

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses cuisses de poulet rôties, une recette et un mode de cuisson qui garantissent des cuisses de poulet rôties savoureuses et moelleuses. Faciles à mettre en oeuvre, elles se consomment chaudes ou froides.Les cuisses de poulet rôties Le Gaulois Professionnel sont garanties sans conservateur ni arôme ajouté, gage de qualité et de sécurité alimentaire. Nos poulets sont garantis 100% françaises : nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous vide x10 pièces

Calibre :
170-220g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Cuisse de poulet origine France, eau, sel, cassonade, sirop de glucose, protéine de pois, fibre de carotte, gélifiant : carraghénanes. 107 g de cuisse de poulet mis en oeuvre pour 100 g de produit fini.

Conseils de préparation :
Au bain marie : pendant 15 à 20 minutes à 70° afin de conserver le moelleux.Au four : pendant 8 à 10 minutes à 180° pour plus de croustillant.