

Demi dinde farcie forestière



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse demi dinde garnie d'une délicieuse farce aux champignons forestiers. Faite à la main. Un produit qui ravira vos convives pour vos repas de fête. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :

Sous atmosphère x 1

Calibre :

1,5 kg

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Demi dinde semi désossée avec peau saumurée : 69% (demi dinde semi désossée avec peau (origine France) : 66%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux champignons forestiers: 22% (viande de dinde (origine France): 13%, gras de porc, champignons forestiers en proportion variable: 2.5% (bolets jaunes, pleurotes, cèpes, champignons noirs), eau, sel, féculle de pomme de terre, oignon, arôme champignon, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels), barde de porc. Décor: poitrine fumée de porc (poitrine de porc (origine UE), extraits d'épices, antioxydants : ascorbate de sodium - citrates de sodium, sel, sirop de glucose, conservateurs: nitrite de sodium - nitrate de potassium, fumée de bois de hêtre), champignons forestiers: 0,1%, aneth.

Conseils de préparation :

Préchauffez votre four à 160°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 1h45 et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire.

