

## Demi dinde farcie marrons raisins



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse demi dinde, garnie d'une délicieuse farce marrons et aux raisins. Un produit qualitatif est fait à la mainIdéal pour vos repas de fête.Volaille 100% française : volaille née, élevée et préparée en France.Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**

**Conditionnement :**  
Sous atmosphère x1

**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 marrons et raisins : 22% (viande de dinde (origine France): 11%, gras de porc, marrons cuits: 2%, eau, raisins secs: 1% (raisins, agent d'enrobage : huile alimentaire non hydrogénée de coton), foie de volaille, Cognac modifié (Cognac, sel arôme naturel), eau, sel, féculle de pomme de terre, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels), barde de porc. Décor: marrons: 1%, persil.

**Conseils de préparation :**  
Au four : 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.

