Dés de dinde

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses dés de dinde, aide culinaire indispensable au service du talent des chefs, prêts à servir : ils apporteront la juste dose de protéines à votre plat. En salade, verrine, quiche, pizza, etc les usages sont multiples. Nos dés de dinde sont issus de volailles nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous atmosphère 2x500g

Calibre :
N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Ingrédients : Viande de cuisse de dinde (origine France) 73%, eau, dextrose, acidifiant : lactate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, sel, protéines de SOJA, arômes naturels, gélifiant : carraghénanes, antioxydant : ascorbate de sodium.

Conseils de préparation :
Prêts à l'emploi, pour préparations froides ou chaudes.