

## 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 :**  
Viande de cuisse de dinde origine France : 73%, eau, dextrose, acidifiant : lactate de potassium, fibre de blé, sel, arôme naturel, gélifiant : carraghénanes, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium.

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

