

Dinde festive



Les atouts produits

La dinde est une volaille très appréciée pour la qualité de sa chair et son goût peu typé. Elle se prête à quantité de recettes et se situe parmi les viandes les moins grasses. Nos dindes sont nourries avec une alimentation 100% végétale, minérale et vitamines. Existe en plusieurs conditionnements : Nue = 3.5 - 4 kg, 4 - 4.5 kg et 7 - 9 kg. Sous film : 3.5 - 4 kg. Volaille 100% Française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :

Nue, Sous film

Calibre :

2 - 2.5 kg, 2.5 - 3 kg, 3 - 3.5 kg

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100 % dinde française

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur. En cocotte : 40 min / kg. Au four : 50 min / kg à 180°. En basse température : four à 90°, 72° à cœur (environ 4h30 minutes).

