Dinde festive

Les atouts produits

La dinde est une volaille très appréciée pour la qualité de sa chair et son goût peu typéElle se prête à quantité de recettes et se situe parmi les viandes les moins grassesNos dindes sont nourries avec une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminesExiste en plusieurs conditionnement :Nue = 3.5 - 4 kg, 4 - 4.5 kg et 7 - 9 kg Sous film : 3.5 - 4 kgVolaille 100% Française : née, élevée et préparée en FranceProduit 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 cœurEn cocotte : 40 min / kgAu four : 50 min / kg à 180°En basse température : four à 90°, 72° à cœur (environ 4h30 minutes)