Effiloché de pintade confit

Les atouts produits

Une cuisson lente à basse températureUne cuisson dans de la graisse de canard uniquementNos pintades sont nées, élevées et préparées en FranceUne très longue DLC grâce à la pasteurisation jusqu'à 90 joursUn petit conditionnement pour un stockage optimiséProduit disponible pendant la période festive

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Pintade**

Conditionnement :
Sous-vide x 1kg

Calibre :
N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Viande de cuisse de pintade (origine France), graisse de canard, eau, fécule de pomme de terre, dextrose, sel.114 g de cuisse de pintade pour 100g de produit fini

Conseils de préparation :
À la poêle : (pour 150g) Faire réchauffer à la poêle à couvert à feu doux pendant 9 minutes.Au four : (pour 150g) Sortir le produit de son emballage, ajouter du bouillon et faire réchauffer dans un plat à 180°C pendant 20 minutes