

## Effiloché de pintade confit



### Les atouts produits

Une cuisson lente à basse température Une cuisson dans de la graisse de canard uniquement Nos pintades sont nées, élevées et préparées en France Une très longue DLC grâce à la pasteurisation jusqu'à 90 jours Un petit conditionnement pour un stockage optimisé Produit 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

