

Emincés de cuisse de dinde certifiée



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses émincés de cuisse de dinde, une viande moelleuse, facile et rapide à cuire. Juste saisie à la poêle ou au wok cet émincé est parfait pour toutes sortes de préparations. Les émincés de dinde certifiée offrent de nombreuses possibilités de préparation. Facilement portionnables, ils vous permettent de répondre facilement aux contraintes du GEMRCN, et sont donc particulièrement adaptés pour la restauration sociale. (La juste portion = moins de biodéchets et une maîtrise précise de son budget). Le mode d'élevage certifié garantit une dinde élevée pendant minimum 85 jours, nourrie avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux, dont 65% de céréales minimum et sans OGM (<0.9%). Dinde née, élevée et préparée en France.



Gamme : **Volailles certifiées**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :

Sous vide x 2.5 kg

Calibre :

N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% Dinde

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur. A la poêle, plancha ou wok : 5 minutes