Emincés de cuisse de poulet sans os sans peau

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses émincés de cuisse de poulet sans os et sans peau, produits tendances, les émincés de poulet 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 déchets dans l'assiette et une maitrise précise de son budget). Faciles et rapides à mettre en oeuvre à la poêle ou à la plancha, les émincés sont également parfaitement adaptés pour la restauration commerciale.Nos poulets sont garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France.Existe aussi : “émincés de filet de poulet”

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous vide x2,5kg

Calibre :
N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% poulet.

Conseils de préparation :
Privilégier la cuisson au stim, puiqu'il permet de multiples recettes en grande quantité, tout en ayant un contrôle permanent sur la cuisson.Il est recommandé de saisir rapidement le produit à une température haute (entre 180° et 200°) puis de baisser à 150° pour attendrir la chair.