Escalope de dinde BBC

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses escalopes de dinde BBC. La dinde Bleu Blanc Cœur est riche en oméga 3 grâce à son alimentation à base de graines de lin. Un incontournable de la gastronomie française, particulièrement appréciée pour sa chair tendre et ses qualités nutritionnelles.En plus de la saveur, vous profiterez d'une viande naturellement pauvre en graisse. Nos dindes sont garanties 100% françaises, nées, élevées et préparées en France. Elles sont nourries avec une alimentation tracée et composée à 100 % de matières premières végétales, enrichie de vitamines et de minéraux.

Gamme : **Volailles BEA**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous-Vide

Calibre :
90-110, 110-130

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% dinde.

Conseils de préparation :
Au four : La cuisson idéale est la basse température, enfourner à 90° jusqu'à obtenir un appoint de cuisson à 68° à cœur. Cela permet de conserver au maximum les arômes et d'éviter la perte de poids. La cuisson est maitrisée. Plancha ou poêle : Préchauffer votre plancha à 180° puis snacker votre produit environ 4 minutes par face, le laisser reposer 5 minutes dans du papier aluminium avant de servir afin d'attendrir la chair.