



Escalope de dinde

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses escalopes de dinde, à l'appellation valorisante pour vos cartes, particulièrement appréciées pour sa chair tendre et ses qualités nutritionnelles. Elles s'adaptent à de nombreuses recettes. 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 : **Volaille crue**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :

Sous vide x10, Sous vide x30, Sous vide x40

Calibre :

70-90g, 90-110g, 130-150g, 150-170g, 170-190g

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 maîtrisée.

TOM 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.