

Escalopes de dinde certifiée



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose son escalope de dinde certifiée, un morceau tendre et moelleux facile à cuisiner selon vos envies. Prête en seulement quelques minutes, l'escalope de dinde est parfaite pour varier vos recettes, vous pourrez la cuisiner simplement dorée à la poêle, agrémentée d'une sauce, panée ou découpée en émincés. 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 x10, Sous vide x20

Calibre :

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

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% Dinde

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur. A la poêle : 6 minutes environ