

Filet de dinde mâle certifié



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose son filet de dinde certifié, une pièce de viande moelleuse, tendre et généreuse à découper selon vos besoins ou simplement à rôtir au four. 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 x1

Calibre :

N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% dinde certifiée.

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur Au four : pendant environ 60 minutes à 180°C