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