

## 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

