Filet de dinde sans peau

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses filets de dinde sans peau, une viande moelleuse à cuire en entier ou à découper en escalopes, émincés, cubes... Une viande facile à mettre en œuvre et très peu calorique. Nos dindes sont nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous vide x1

Calibre :
N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% dinde.

Conseils de préparation :
Pour le filet entier au four, cuire pendant environ 1 heure à 200°C.