

## Filets de canard avec peau



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses filets de canard avec peau, le canard est une volaille noble, vivement plébiscitée par les chefs et les convives. Le filet avec peau vous permettra de maîtriser la cuisson pour conserver tout le moelleux. Nos canards sont garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Canard**

**Conditionnement :**

Sous vide x2, Nus

**Calibre :**

250-300g, 300-350g, 350-400g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**

100% canard.

**Conseils de préparation :**

À la poêle : pendant 10 à 15 min à feu vif puis feu doux. Au

four : pendant 10 à 15 min à 220°C.

