Filets de poulet certifié sans os sans peau

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose son filet de poulet certifiéUne viande savoureuse et tendre, parfaite pour varier les recettesPratique, vous pourrez le cuisiner simplement doré à la poêle, agrémenté d'une sauce, simplement fourré ou découpés en cubes ...Un mode d'élevage certifié garantit un poulet élevé pendant 56 jours, nourri avec 70% de céréales et sans OGM (<0,9%)Nos poulets sont nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Volailles certifiées**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Nus, Sous-vide

Calibre :
90-120g, 120-140g, 140-160g, 160-200g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% Poulet

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœur Au four : La cuisson basse température est recommandée pour garder toutes les valeurs nutritionnelles du poulet et éviter la perte de poids à la cuisson. Chauffer le four à 70°C et disposer vos filets de poulet, l'appoint de cuisson est atteint à 64°C à cœur (environ 40 minutes).En cocotte : Pour garder un produit moelleux, déposer un mélange huile + beurre au début de la cuisson, ce qui évite de bruler et nourrit la viande. Pour une cuisson harmonieuse, cuire à feu moyen durant 10 minutes de chaque coté.Plancha ou poêle : Privilégier la cuisson à feu doux, environ 7/8 minutes de chaque côté, préférez une fin de cuisson à couvert pour plus de moelleux.