Filets de poulet sans os sans peau

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses filets de poulet sans os sans peau, produit incontournable de la gastronomie Française, particulièrement apprécié pour sa chair tendre et ses qualités nutritionnelles (Viande riche en protéines et pauvre en matières grasses) nos filets de poulet sont au service du talent des chefs. Nos filets de poulets sont issus de volailles 100% Française nées, élevées et préparées en France.Disponible en poulet blanc et poulet jaune.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous vide x10, Sous vide x15, Sous vide x20, Sous vide x25

Calibre :
90-120g, 100-200g, 120-140g, 140-160g, 160-180g, 180-220g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% filet de poulet sans peau.

Conseils de préparation :
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° et disposer vos filets de poulet, l'appoint de cuisson est atteint à 64° à coeur (environ 40 minutes). La cuisson basse température permet une méthode sans stress et une réussite de cuisson assurée.En cocotte : Pour garder un produit moelleux, déposer un mélange huile + beurre au début de la cuisson, ce qui évite de bruler et nourri la viande. Pour une cuisson harmonieuse, ne pas cuire à feu vif mais plutôt à feu moyen durant 10 minutes de chaque coté. De plus, il est possible d'ajouter de la crème ou diverses sauces pour apporter de l'onctuosité à la recette.À la plancha ou à la poêle : Privilégier la cuisson à feu doux, environ 7/8 minutes de chaque côté pour ne pas agresser le produit.