Gésiers de volaille confits

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses gésiers de volaille confits, soigneusement sélectionnés et cuisinés en confit pendant plus de 4 heures, dans le respect des traditions. Des gésiers de volaille qui apporteront fondant, saveur et gourmandise à vos salades.Un produit pratique et rapide à utiliser grâce à son ouverture facile. Les gésiers de volaille Le Gaulois sont garantis sans arôme artificiel, riches en fer et en protéines. Morceaux facilement portionnables soigneusement sélectionnés et travaillés pour des produits savoureux et pour une bonne maîtrise du coût portion, ils répondent ainsi aux contraintes du GEMRCN. Nos volailles sont garanties 100% françaises : nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous vide x1kg

Calibre :
N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Gésiers de poulet et gésiers de dinde en proportions variables : 83%, graisse de canard : 5%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail avec d'autres arômes naturels, sirop de glucose, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : érythorbate de sodium.

Conseils de préparation :
À la poêle : réchauffer 10 minutes à feu doux.Au bain marie : plonger le sachet dans une eau frémissante pendant 30min.