

Haché de dinde façon bouchère



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose un haché façon bouchère, la qualité Volaille 100% Française. Prêt en seulement quelques minutes, ce haché offre une saveur riche et savoureuse. Dinde née, élevée et préparée en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :

Sous atmosphère x8

Calibre :

100g, 125g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Viande de cuisse de dinde sans peau (origine France) : 99.6%, arôme naturel*. *contient naturellement de l'acide ascorbique, de l'acide acétique et des polyphénols.

Conseils de préparation :

Dans une poêle, faire chauffer de l'huile, marquer le haché pendant 2 min et saler. Retourner le haché, baisser le feu à feu moyen, saler, poivrer. Cuire encore 6 à 8 min. Le jus qui s'écoule du haché doit être translucide. Le haché ne doit pas être consommé saignant.

