Haché de volaille aux couteaux

Les atouts produits

Le haché de volaille Le Gaulois Professionnel est constitué de filet de dinde 100% français sans aucun autre ingrédient. Accessible en prix et portionnable au besoin, il convient aussi bien à la restauration commerciale qu'à la restauration sociale. Il s'agit de la première aide culinaire en volaille fraîche qui s'adapte à une multitude de recettes afin de stimuler la créativité des chefs. A utiliser comme de la chair à saucisse ou du haché de boeuf : en boulettes, en haché XXL, en smash burger, en farce pour légumes, en lasagnes ou encore en parmentier.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous atmosphère x 1kg

Calibre :
N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% filet de dinde française

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœur En haché : 10 min à snacker à la poêle. En boulettes : 20 min au four à 180°C.