Hauts de cuisses de poulet déjointées

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses hauts de cuisses de poulet à rôtir ou à mijoter selon vos envies, pour le plus grand plaisir de vos convives. Nos poulets sont garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Nu, Sous-vide

Calibre :
100-130g, 130-160g, 160-200g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% Haut de cuisse de poulet avec peau

Conseils de préparation :
Démarrer la cuisson sur votre plancha ou votre poêle très chaude, déposer le haut de cuisse coté peau et faites le dorer environ 5 minutes. Pour finir, baisser votre plancha à environ 130°C , cela permettra de finir le produit de façon unilatérale sans le surcuire.