

## Médallions de poulet aux cèpes



### Les atouts produits

Un produit prêt à l'emploi pour des repas festifs et abordables Des morceaux de cuisse de poulet CALIBRÉS 30-50g marinés aux cèpes prêts à être cuits et à un tarif abordable Le cèpe, une saveur boisée et délicate typique des repas festifs qui plaira aux convives à la recherche de gourmandise Un produit moelleux et savoureux au bon goût de cèpe Une remise en œuvre simple et rapide Volaille 100 % française : née, élevée et préparée Produit disponible du 1er au 31 décembre



Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

#### **Conditionnement :**

Sous-Vide x2,5kg

#### **Calibre :**

30-50g

**Origine de la viande :** France

#### **Ingrédients :**

Cuisses de poulet sans os sans peau origine France : 95.4 %, marinade saveur cèpes : 4.6% (chapelure, arômes, champignons forestiers déshydratés : 0.31 % (cèpes : 0.23%, boulets jaunes), sel, plantes aromatiques, levures, épices, carottes déshydratées, poivrons déshydratés, eau, correcteur d'acidité : lactate de calcium, acétate de sodium, extrait d'épices).

#### **Conseils de préparation :**

Au four : 15 minutes à 180°C. Stim : Permet de cuire de façon rapide et homogène tout en conservant les valeurs nutritionnelles du produit. Le temps de cuisson varie de 10 à 15 minutes à feu doux.