# Médaillons de poulet aux cèpes

## Les atouts produits



Un produit prêt à l'emploi pour des repas festifs et abordablesDes morceaux de cuisse de poulet CALIBRÉS 30-50g marinés aux cèpes prêts à être cuits et à un tarif abordableLe cèpe, une saveur boisée et délicate typique des repas festifs qui plaira aux convives à la recherche de gourmandiseUn produit moelleux et savoureux au bon goût de cèpeUne remise en œuvre simple et rapide Volaille 100 % française : née, élevée et préparéeProduit 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 déshydratées, 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.