

Morceaux de coq sans colonne



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses morceaux de coq à cuisiner à la cocotte pour un plat classique de la cuisine française. Nos coqs sont nés, élevés et préparés en France.

Gamme: Volaille crue

Famille : Coq

Conditionnement:

Nus

Calibre:

150-200g, 20-250g

Origine de la viande :France

Ingrédients : 100% Coq

Conseils de préparation :

Faire mijoter le coq en morceaux à la cocotte à feu doux pendant environ 1h30 à 2h.



