

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, 200-250g

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.

