Nuggets de volaille

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses nuggets de volaille, de la volaille panée sous un format bouchée pour de multiples occasions de consommation (repas, apéritif, snacking, etc...)Facilement portionnables, ils vous permettent de répondre facilement aux contraintes du GEMRCN, et sont donc particulièrement adaptés pour la restauration sociale (La juste portion = moins de biodéchets et une maîtrise précise de son budget)Une volaille 100% française et une recette sans conservateur, sans huile de palme et sans exhausteur de goût.

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous atmosphère x50

Calibre :
20g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Viande de volaille traitée en salaison : 67% (viande de dinde origine France : 21%, viande de poulet origine France : 16%, peau de poulet, eau, fibre de BLÉ, protéine de BLÉ, dextrose, sel, arômes naturels), panure : 33% (farine de BLÉ, eau, sel, levure, épices). Huile de tournesol.Peut contenir des traces de lait.

Conseils de préparation :
Au four : à 180°C, 6 minutes.