

Osso bucco de dinde



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses osso bucco de dinde, produit économique incontournable nos ossos bucco dinde sont peu caloriques, riches en protéines et en vitamines. Grâce à un goût apprécié de tous, ils se mettent au service du talent des chefs qui pourront créer des recettes à leur image. Toutes nos dindes sont nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :

Nus, Sous atmosphère x10

Calibre :

100-120g, 120-160g, 160-200g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% Dinde

Conseils de préparation :

Pour une cuisson simple et rapide, la plancha est idéale. Préchauffer la plancha à 250°C puis y disposer un filet d'huile d'olive. Snacker ensuite les morceaux environ 3 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir la coloration souhaitée. Baisser votre plancha à 150°C puis finir la cuisson environ 4 à 6 minutes. Au four, préchauffer à 180°C et enfourner environ 15 minutes.

