

## Panés de poulet à la carbonara



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses panés de poulet à la carbonara, sous une chapelure croustillante. Découvrez une viande de poulet associée à une délicieuse garniture façon carbonara (crème et dés de dinde). Prêts en quelques minutes, les panés de poulet carbonara sont pratiques et faciles ! Une volaille 100% française et une recette sans huile de palme et sans exhausteur de goût. Les panés de poulet Carbonara Le Gaulois Professionnel sont la garantie d'une recette qualitative qui plaira aux petits comme aux grands.

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Poulet**

#### **Conditionnement :**

Sous atmosphère x8

#### **Calibre :**

125g

**Origine de la viande :** France

#### **Ingrédients :**

Viande de volaille traitée en salaison : 57% (Viande de poulet origine France : 20%, viande de dinde origine France : 13%, peaux de poulet, eau, fibres de BLÉ, dextrose de blé, sel, arôme naturel, antioxydant : ascorbate de sodium), panure : 23% (eau, farine de BLÉ, levure, sel), garniture au FROMAGE, jambon de dinde et CREME: 20% (eau, FROMAGES : 4%, jambon de dinde : 3% (viande de cuisse de dinde, eau, sel, protéines de pois, arôme naturel, gélifiant : carraghénanes), amidon modifié, gélatine de boeuf, CREME : 0.9%, sel, arôme naturel, gélifiant : carraghénanes, épaississant : gomme xanthane, conservateur : sorbate de potassium). Huile de tournesol.

#### **Conseils de préparation :**

Au four : pendant 10 minutes à 200°.

