

Paupiette de canard farce aux cèpes et cœur fondant cèpes-cognac



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une paupiette de canard farcie aux cèpes et cœur fondant cèpes cognac : Une viande fine mariée à un subtil cœur fondant cèpes et sa touche relevée de cognac, qui fera le plaisir des gourmands. Faite à la main et de qualité bouchère, elle est idéale pour les menus de fêtes. Produit portionné et facile à mettre en œuvre Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**



Famille : **Canard**

Conditionnement :
Sous atmosphère x6

Calibre :
180 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Viande de canard saumurée : 45% (viande de canard (origine France) : 42%, eau, sel, acidifiants : citrates de sodium - acétates de sodium, arômes naturels), farce de dinde aux cèpes : 27% (viande de dinde (origine France) : 15%, gras de porc, cèpes: 2.4%, eau, foies de volaille, sel, féculle de pomme de terre, arôme, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels), crêpine de porc, sauce cèpes au Cognac : 8% (eau, CREME, amidon transformé de manioc, Cognac 7%, cèpes 6%, gélatine de boeuf, arôme naturel, huile de tournesol, épaississants : gomme xanthane - carraghénanes, sel, arôme naturel d'échalote avec autres arômes naturels, poivre), poitrine fumée de porc : 8% (poitrine de porc (origine UE), extraits d'épices, antioxydants : ascorbate de sodium - citrates de sodium, sel, sirop de glucose, conservateurs: nitrite de sodium - nitrate de potassium, fumée de bois de hêtre), cèpes : 1%.

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœur A la cocotte : environ 30 minutes Au four : environ 50 min à 170°C.