

## Paupiette de canard farcie figues et poitrine fumée



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose cette savoureuse paupiette de canard farcie figue et poitrine fumée. Un produit innovant : la première paupiette d'escalope de canard de la gamme. Une recette gourmande : cette recette sucrée salée, avec le goût puissant de la poitrine fumée adoucie par le goût délicat de la figue, se marie à merveille avec la viande de canard Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 22 septembre au 28 mars

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Canard**

#### **Conditionnement :**

Sous atmosphère x6

#### **Calibre :**

180 g

**Origine de la viande :** France

#### **Ingrédients :**

Filet de canard saumuré à 5% : 45% (filet de canard (origine France) : 43%, eau, acidifiants : acétates de sodium - citrate de sodium, sel, arômes naturels), farce aux figues et poitrine de porc fumée : 32% (viande de dinde (origine France) : 18%, gras de porc, figues : 3% (figues sèches : 2.8%, farine de riz), eau, poitrine fumée de porc : 1.5% (Poitrine de porc, eau, sel, acidifiants : E326-E262, sucre : dextrose de blé, conservateurs : E301-E250, arômes), conservateur : lactate de potassium, sel, fécule de pomme de terre, acidifiant : acétate de sodium, épices, antioxydant : acide ascorbique, arômes naturels), crépine de porc, poitrine de porc fumée, figues.

#### **Conseils de préparation :**

A consommer cuit à cœur Cocotte : 40 min à feu moyen

