

Paupiette de canard farcie figues et poitrine fumée



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose cette savoureuse paupiette de canard farce figue et poitrine fumée. Un produit innovant : la première paupiette d'escalope de canard de la gamme. Une recette gourmande : cette recette sucrée salé, 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, féculle de pomme de terre, acidifiant: acétate de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels), crêpine de porc, poitrine de porc fumée, figues.

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœurCocotte : 40 min à feu moyen