

Paupiette de pintade farcie à la truffe



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose cette généreuse paupiette de pintade : Un produit fait main idéal pour les menus de fêtes de fin d'année. Un produit portionné pour faciliter la gestion du coût/portion. Une recette gourmande : une savoureuse farce à la Truffe et aux Champignons, une tranche de poitrine fumée pour entourer le tout et une délicieuse sauce à la truffe sur le dessus. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Pintade**

Conditionnement :

Sous atmosphère x8

Calibre :

175-200g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Cuisse de pintade désossée saumurée avec peau : 55% (cuisse de pintade (origine France) : 52%, eau, acidifiants: E262-E331, sel, arômes naturels), farce à la truffe (viande de dinde (origine France), gras de dinde, champignons de Paris, eau, huile de tournesol, trompettes, arôme de truffe noire, truffes (tuber aestivum) 0,05 %, fibre de lin, plantes aromatiques, sel, sucre, poivre, fécule de pomme de terre, sel, acidifiant : E262, épices, antioxydant : E300, arômes naturels, conservateur : E326, arôme. Décor : crépine de porc, poitrine de porc fumée (poitrine de porc, sel, arôme naturel*, antioxydant : acide ascorbique. Fumé au bois de hêtre), sauce à la truffe (champignons de Paris, huile de tournesol, eau, trompettes, arôme de truffe noire, truffes (tuber aestivum) 0,08%, fibre de lin, plantes aromatiques, sel, sucre, poivre).

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur. À la cocotte : Faire dorer pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un verre d'eau et laissez cuire à feu doux pendant environ 55 minutes. Au four : Environ 40 minutes à 170°C, couvrez en fin de cuisson si nécessaire

