

Paupiette de pintade farcie figues abricots



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse paupiette melon de pintade : Faite à la main et formée à partir d'une cuisse de pintade sans os et d'une farce aux figues et aux abricots. Un délicieux mélange sucré salé, idéal pour les menus de fête. Un 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 : **Pintade**

Conditionnement :

Sous atmosphère x8

Calibre :

140-150 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Cuisse de pintade désossée avec peau saumurée: 59% (cuisse de pintade désossée (origine France): 56%, eau, acidifiants: E262-E331, sel, arômes naturels), farce de dinde aux figues et abricot: 28% (viande de dinde (origine France): 17%, gras de porc, eau, figues sèches: 1,4% (figues sèches: 1,2%, farine de riz), abricots secs: 1,4% (abricots secs: 1,2%, farine de riz, conservateur: E220 (ANHYDRIDE SULFUREUX), sel, féculle de pomme de terre, acidifiant: E262, épices, antioxydant: E300, arômes naturels), poitrine fumée de porc (poitrine de porc, eau, sel, acidifiants: E326-E262, dextrose de blé, conservateurs: E301-E250, arômes). Décor: figue: 5% (figue, eau, conservateur: E220 (ANHYDRIDE SULFUREUX), conservateur: E202), abricot: 2,5% (abricot, eau, antioxydant: E220 (ANHYDRIDE SULFUREUX), E202).

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur- Au four : Préchauffez votre four à 170°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 40 minutes et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire.- A la cocotte : Faites 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.