

Paupiette de poulet sans barde sans ficelle



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une paupiette de poulet sans barde ni ficelle. Un grand classique de la cuisine simple à cuisiner qui ravira les petits comme les grands. Le gaulois professionnel, générateur d'idées, révélateur de talents. Poulet né, élevé et préparé en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous atmosphère x20

Calibre :
110-130g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Filet de poulet (origine France) 40%, viande de dinde (origine France), gras de dinde, viande de poulet (origine France), eau, conservateur: lactate de potassium, sel, fécule de pomme de terre, épices, acidifiant: acétates de sodium, antioxydant : acide ascorbique, plantes aromatiques, arôme naturel, conservateur: vinaigre tamponné, dextrose, amidon modifié de manioc.

Conseils de préparation :

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 30 minutes.

