

Paupiette melon de dinde cœur fondant Andalouse



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse paupiette de dinde avec un cœur fondant Andalouse : Faite à la main, formée à partir d'escalope et un cœur fondant Andalouse à base de tomates, piments et poivrons. Un produit innovant et plus gourmand que des paupiettes traditionnelles. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 22 septembre au 28 mars

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :

Sous atmosphère x8

Calibre :

160g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

rouges : 1,5%, poivrons jaunes : 1,5%, eau, conservateur : lactate de potassium, féculle de pomme de terre, sel, acidifiant : acétates de sodium, épices, antioxydant : acide ascorbique, arômes naturels, paprika fumé : 0,2%), cœur fondant tomate piment : 7% (pulpe de tomates au jus (tomates, jus de tomates) : 2%, double concentré de tomates : 1,2%, chorizo : 1% (viande et gras de porc, piment, sel, dextrose, ail, origan, extrait d'épice, ferment), gélatine de boeuf, amidon transformé, tomates mi-séchées : 0,3%, oignons, oignons préfrits (oignons, huile de tournesol), eau, sel, ail, origan, sucre, herbes de Provence (romarin, thym, basilic, marjolaine), arôme naturel, piment fort), chorizo (viande de dinde (origine France), gras de veau, épices et plantes aromatiques, sel, dextrose de maïs, LACTOSE, stabilisants : diphosphate et triphosphates de sodium, poudre de jus de betterave rouge, extraits d'épices, oléorésine de chili, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrate de potassium, ferment, conservateur : natamycine), crêpine de porc, poitrine de porc fumée au bois de hêtre (poitrine de porc (origine France), sel, arôme naturel (qui contient naturellement des polyphénols), antioxydant : acide ascorbique).

Conseils de préparation :

A 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.

