Paupiette melon de dinde cœur fondant crème lardons

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse paupiette de dinde avec un cœur fondant crème lardons et une farce Orloff Faite à la main. Facile à mettre en œuvre, avec son cœur fondant façonné avec de vrais morceaux de lardons et une crème onctueuseUn 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 :
180g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Escalope de dinde saumurée: 42% (escalope de dinde (origine France): 33%, eau , acidifiants: E262 – E331, sel, arômes naturels), farce de dinde Orloff: 28% (viande de dinde (origine France): 15%, gras de porc, EMMENTAL: 3% (LAIT DE VACHE, sel, FERMENTS LACTIQUES, coagulant microbien, antimottant : amidon de pomme de terre), bacon de dinde: 0.4% (filet de dinde (origine France): 0,3%, sel, dextrose, sirop de glucose, arôme de fumée, antioxydant: E301, conservateurs: E250 - E252, ferments, fumée naturelle), poitrine de porc fumée (poitrine de porc (origine UE), extraits d'épices, antioxydants : ascorbate de sodium - citrates de sodium, sel, sirop de glucose, conservateurs: nitrite de sodium - nitrate de potassium, fumée de bois de hêtre), eau, conservateur: E326, sel, dextrose de blé, betterave rouge, arômes naturels, épices, antioxydants: E300 - E301, sucre), sauce à la CREME et lardons: 10% (CREME: 3.8%, eau, lardon cuit fumé: 1.3% (poitrine de porc, sirop de glucose, sel, arôme naturel, ferments), oignon préfrit (dont huile de tournesol), LAIT entier en poudre, gélatine de bœuf, amidon transformé de manioc, huile de tournesol, fécule de manioc, sel, épaississants: E415 – E407, arôme naturel, poivre). Décors : crépine de porc : 11%, poitrine de porc fumée : 8%, EMMENTAL, persil.

Conseils de préparation :
A la cocotte : 45 min environAu four : 40 min environ à 150°C