

Paupiette melon de dinde cœur fondant ratatouille



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse paupiette de dinde avec un cœur fondant ratatouille faite à la main.Une délicieuse paupiette à base d'escalope de dinde marinée pour plus de tendreté.Un cœur fondant au bon goût de ratatouille avec de vrais morceaux de légumes et une sauce onctueuse.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 :
180 g

Origine de la viande :France

Ingrédients :
Escalope de dinde saumurée à 20% : 42% (escalope de dinde (origine France): 33%, eau , acidifiants: E262 – E331, sel, arômes naturels), farce de dinde: 27% (viande de dinde (origine France): 19%, gras de porc, sel, féculle de pomme de terre, acidifiant: E262, épices, antioxydant: E300, arômes naturels), sauce ratatouille: 8% (pulpe de tomates au jus (tomates, jus de tomates) 1,4%, eau, poivrons 0,9%, double concentré de tomates 0,8%, aubergines grillées 0,5%, oignons préfrits (oignons, huile de tournesol) 0,5%, amidon transformé de manioc, gélatine de boeuf, courgettes grillées 0,4%, huile d'olive vierge 0,4%, tomates mi-séchées, féculle de manioc, sel, paprika, ail, épaississants : E 415 et E407, herbes de Provence (romarin, thym, basilic, marjolaine), thym, sucre, poivre blanc). Décors: crêpine de porc, 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), brunoise de poivrons (poivron rouge, poivron jaune).

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