

## Paupiette melon de dinde d'amour (farcie Orloff)



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une paupiette melon de dinde "d'amour" :Faite à la main, formée à partir d'une escalope de dinde et d'une farce Orloff. Produit gourmand qui plaira au plus grand nombre. Portionné et facile à mettre en œuvre.Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**

**Conditionnement :**

Sous atmosphère x4, Sous atmosphère x8

**Calibre :**

140-150 g

**Origine de la viande :**France

**Ingrédients :**

Farce de dinde orloff: 39% (viande de dinde (origine France): 21%, gras de porc, eau, EMMENTAL: 4% (LAIT DE VACHE, sel, FERMENT LACTIQUE, épaississant: E509, présure, antimottant: amidon de pomme de terre), bacon de dinde: 1,5% (filet de dinde (origine France): 1,3%, sel, dextrose de blé, sirop de glucose de blé, arôme de fumée, antioxygène: E301, conservateurs: E250-E252, ferment, 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), conservateur: E326, sel, dextrose de blé, betterave rouge, arômes naturels, épices, antioxydants: E300-E301, sucre), escalope de dinde (origine France): 34%, poitrine fumée de porc, crêpine de porc. Décor: Tomate, EMMENTAL: 1%.

**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 55 minutes.

