Paupiette melon de lapin à la moutarde

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse paupiette melon de lapin à la moutarde :Faite à la main. Une paupiette de qualité avec 56% de viande de lapin et une farce de viande de dinde savoureuse avec de vrais grains de moutarde à l'ancienne. Lapin 100% français : né, élevé et transformé en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Lapin**

Conditionnement :
Sous atmosphère x6

Calibre :
140-160 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Viande de lapin marinée: 56% (viande de lapin (origine France): 52%, marinade (eau , acidifiants: E262 - E331, sel, arômes naturels)), farce de dinde à la MOUTARDE: 25% (viande de dinde (origine France): 14%, MOUTARDE A L'ANCIENNE: 4,6% (eau, vinaigre d'alcool, GRAINES DE MOUTARDE, téguments de GRAINES DE MOUTARDE, sel, acidifiant: E330, arômes, antioxydant: E224 (SULFITES), épice (curcuma)), gras de porc, conservateur: E326, sel, fécule de pomme de terre, acidifiant: E262, épices, antioxydant: E300, arômes naturels). Décors: 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), crépine de porc, MOUTARDE A L'ANCIENNE.

Conseils de préparation :
A la cocotte : 40 min environ