Paupiette melon de lapin farcie petits légumes

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse paupiette melon de lapin formée à partir de viande de lapin issue du râble et d'une farce aux petits légumes (carottes, courgettes et maïs). Une savoureuse paupiette faite à la main et facile à mettre en œuvre. Un produit parfait pour les repas du quotidien. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Lapin**

Conditionnement :
Sous atmosphère x6

Calibre :
N//A

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Viande de lapin (origine France) : 47%, farce de dinde aux petits légumes : 38% (viande de dinde (origine France) : 19%, gras de porc, eau, légumes : 8% (carottes, courgettes, maïs), échalote, conservateur : lactate de potassium, sel, persil, dextrose, betterave en poudre, ciboulette, oignon, arômes naturels, épices, antioxydants : acide ascorbique - ascorbate de sodium, sucre), crépine de porc. Décor : brunoise de légumes (carottes, courgettes): 9%.

Conseils de préparation :
Conseils de préparation : Au four : Préchauffez votre four à 160°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 50 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 1h00.