

Paupiette melon de poulet farcie Orloff



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse paupiette melon de poulet, formée à partir d'une escalope de filet de poulet, d'une farce au fromage et au bacon, entourée d'une tranche de poitrine fumée. Une paupiette faite à la main, gourmande et qualitative. Produit portionné et facile à mettre en œuvre. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**



Conditionnement :
Sous atmosphère x8

Calibre :
140-150 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Filet de poulet saumuré : 53% (filet de poulet (origine France) : 49%, eau, acidifiants : E262-E331, sel, arômes naturels), farce de dinde Orloff: 47% (viande de dinde (origine France): 25%, gras de porc, EMMENTAL : 5% (LAIT de vache, sel, FERMENT LACTIQUE, épaississant : E509, présure, antimottant : amidon de pomme de terre), bacon de dinde : 2% (filet de dinde (origine France): 1.5%, sel, dextrose, sirop de glucose, arôme de fumée, antioxygène : E301, conservateurs : E250-E252, ferments, fumée naturelle), poitrine de porc fumée (viande de porc (origine UE), extraits d'épices, antioxydant: E301-E331, sel, sirop de glucose, conservateurs: E250-E252, fumée de bois de hêtre), conservateur: E326, sel, dextrose, betterave rouge, arômes naturels, épices, antioxydants : E300-E301, sucre), poitrine fumée de porc: 10%.

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.