Paupiettes de dinde sans porc sans ficelle

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses paupiettes de dinde sans porc sans ficelleUne paupiette formée à partir d'une escalope de dinde un grand classique de la cuisine simple à cuisiner qui ravira tous vos convives.Sans ficelle ni barde, cette paupiette de dinde ravira le plus grand nombre. Nos volailles sont garanties 100% françaises : nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous atmosphère x20

Calibre :
130-150g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Viande de dinde 82%, gras de veau, eau, sel, épices , arômes, acidifiants : E326-E262.

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. En 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.