

Paupiettes melon de chapon farcies morilles armagnac



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose cette généreuse paupiette de chapon : Un produit fait main, idéal pour les fêtes de fin d'année. Un produit portionné pour faciliter la gestion du coût/portion. Une recette gourmande et intemporelle : une savoureuse farce aux morilles et à l'Armagnac. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**



Conditionnement :
Sous atmosphère x 6

Calibre :
200g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Cuisse de chapon désossée marinée avec peau: cuisse de chapon (origine France) : 56%, marinade: 3% (eau, acidifiants: E262-E331, sel, arômes naturels), farce de dinde aux morilles et Armagnac : 29% (viande de dinde (origine France) : 16%, gras de porc, foie de volaille, eau, morilles : 1%, Armagnac modifié : 0,6% (Armagnac, préparation aromatisante naturelle), sel, féculle de pomme de terre, arôme champignon, acidifiant : E262, épices, antioxydant : E300, arômes naturels), poitrine fumée de porc (poitrine de porc (origine UE), eau, sel, acidifiants : E326-E262, dextrose de blé, conservateurs : E301-E250, arômes). Décor : morilles : 0,3%.

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœur
Au four : Préchauffez votre four à 170°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 45 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. Ajoutez un verre d'eau et laissez cuire à feu moyen pendant environ 1h00.