

Paupiettes melon de dinde farcies forestières



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse paupiette melon de dinde Faite à la main, formée à partir d'une escalope de dinde, d'une farce aux champignons forestier, entourée d'une tranche de poitrine fumée. Le produit est portionné et facile à mettre en œuvre. Un délice pour vos repas d'hiver ! Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 22 septembre au 28 mars

Gamme : **Elaborés de volaille crus**



Famille : **Dinde**

Conditionnement :

Sous atmosphère x8

Calibre :

140-150 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Farce de dinde aux champignons forestiers: 43% (viande de dinde (origine France) : 25%, gras de porc, champignons forestiers en proportion variable : 5% (bolets jaunes, pleurotes, cèpes, champignons noirs), eau, sel, féculle de pomme de terre, oignon, arôme, acidifiant : acétates de sodium, épices, antioxydant : acide ascorbique, arômes naturels), escalope de dinde (origine France) : 37%, poitrine fumée de porc: 9% (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), crêpine de porc. Décor : champignons forestiers : 1%, persil.

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.