# Paupiettes melon de dinde farcies Orloff

## 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 au fromage et au bacon, 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.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**

**Conditionnement :**
Sous atmosphère x8

**Calibre :**
140-150 g

**Origine de la viande :**France

**Ingrédients :**
Farce Orloff: 48% (viande de dinde (origine France) : 26%, gras de porc, EMMENTAL : 5% (LAIT de vache pasteurisé, sel, ferment LACTIQUE (dont LAIT), coagulant microbien, antiagglomérant : amidon de pomme de terre), poitrine fumée au bois de hêtre (poitrine de porc (origine France), sel, arôme naturel (contient naturellement des polyphénols, antioxydant : acide ascorbique), eau, filet bacon de dinde traité en salaison et fumé : 0.7% (filet de dinde (origine France), sel, dextrose, sirop de glucose, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateurs : nitrite de sodium - nitrate de potassium, ferments, fumée naturelle), conservateur : lactate de potassium, sel, dextrose, poudre de betterave rouge, arômes naturels, épices, antioxydant: ascorbate de sodium - acide ascorbique, sucre), escalope de dinde (origine France) : 40%, poitrine de porc fumée, EMMENTAL : 1%.

**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.