Pavé de poulet rôti

Les atouts produits

Un produit déjà cuit et rôti pour un gain de temps considérableUn petit conditionnement pour n'utiliser que la juste quantitéUne valorisation de votre offre rôtisserie pour un complément de gamme à forte margeDifférenciant de l'offre concurrente avec du poulet né, élevé et préparé en France

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous-Vide x4

Calibre :
130-160g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Cuisse de poulet avec peau sans os (origine: France), eau, fécule de pomme de terre, sel, sirop de glucoseProduit fabriqué avec 133 g de viande pour 100 g de produit fini

Conseils de préparation :
En cocotte, 10 minutes à couvertAu four, 8 à 10 minutes à 180°C

www.legauloisprofessionnel.fr

Le Gaulois Professionnel

le Gaulois

PROFESSIONNEL