

Pilons de poulet certifié



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses pilons de poulet certifié, une viande moelleuse idéal pour la réalisation de plats divers comme les paëllas, les tajines de poulet etc. Un produit très facile à mettre en œuvre pour faire plaisir à tous les convives. Le mode d'élevage certifié garantit un poulet élevé pendant 56 jours, nourri avec 70% de céréales et sans OGM (<0,9%). Nos poulets sont garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Volailles certifiées**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous vide x 20

Calibre :

80-120g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% poulet certifié

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur. Au four : Préchauffez votre four à 180°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 35 minutes. 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 15 minutes.

