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 etcUn produit très facile à mettre en œuvre pour faire plaisir à tous les convivesLe mode d'élevage certifié garantit un poulet élevé pendant 56 jours, nourri avec 70% de céréales et sans OGM (<0,9%)Nos poulets sont garanties 100% français : nés, élevés et préparé 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 cœurAu four : Préchauffez votre four à 180°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 35 minutesA 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