Pilons de poulet

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses Pilons de poulet, pour des recettes variées au quotidien. Idéal pour la réalisation de plats divers comme les paëllas, les tajines de poulet etc. Nos poulets sont garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Nus x1kg, Sous vide x16, Sous vide x16, Sous vide x20

Calibre :
80-120g, 120-150g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% poulet.

Conseils de préparation :
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.