

Pintade farcie épices de Noël



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une pintade farcie Epices de Noël : Faite à la main.Une pintade semi désossée : une volaille tendre et savoureuse. Une farce sucrée salée au bon goût d'Epices de Noël : dés d'écorce d'oranges confites, cannelle, gingembre, muscade, girofle.Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Pintade**



Conditionnement :

Sous atmosphère x1

Calibre :

1.2 kg

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Pintade semi désossée marinée: pintade (origine France): 69%, marinade: 4% (eau, acidifiants: E262-E331, sel, arômes naturels), farce de dinde aux épices de Noël: 19% (viande de dinde (origine France): 12%, gras de porc, farines de riz, sel, fibre de citron, épices, sirop de glucose, correcteur d'acidité: E262, saccharose, antioxydant: E301, arômes naturels, eau, écorces d'oranges confites (écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose, conservateurs: E202, E220 (ANHYDRISE SULFUREUX), acidifiant: E330), barde de porc. Décors: écorces d'orange confites, baies roses, stabilisant: E410 - E415, glucose de blé.

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur- Au four : 1h20 environ à 160°C