Pintade farcie figues abricots

Les atouts produits



A consommer cuit à cœurAu four : Préchauffez votre four à 160°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 1h20 et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Pintade**

Conditionnement :
Sous atmosphère x1

Calibre :
1.2 kg

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Pintade semi désossée avec peau saumurée : 72% (pintade semi désossée (origine France): 68%, eau, sel, acidifiants : citrates de sodium - acétates de sodium, arômes naturels)farce de dinde aux figues et abricot : 21% (viande de dinde (origine France): 12%, gras de porc, eau, figues sèches: 1% (figues sèches: 0.9%, farine de riz), abricots secs : 1% (abricots secs: 0.9%, farine de riz, conservateur: E220 (ANHYDRIDE SULFUREUX), sel, fécule de pomme de terre, acidifiant: E262, épices, antioxydant: E300, arômes naturels), barde de porc. Décor : figue : 1% (figue, eau, conservateur: E220 (ANHYDRIDE SULFUREUX), conservateur: E202), abricot : 0.5% (abricot, eau, conservateurs : E200 - E220 (ANHYDRIDE SULFUREUX)).

Conseils de préparation :
Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse pintade garnie d'une farce aux figues et aux abricots. Cette recette sucrée salée faite à la main ravira les convives lors des repas de fêteVolaille 100% française : née, élevée et préparée en FranceProduit disponible du 1er au 31 décembre