# Pintade farcie forestière

## Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse pintade garnie d'une farce aux champignons forestier. Faite à la main, ce produit est un délice pour vos menus d'hiver.Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.Produit disponible du 22 septembre au 28 mars

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 : 73% (pintade semi désossée avec peau (origine France): 69%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux champignons forestiers: 20% (viande de dinde (origine France): 12%, gras de porc, champignons forestiers en proportion variable: 2% (bolets jaunes, pleurotes, cèpes, champignons noirs), eau, fécule de pomme de terre, sel, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels, oignon, arôme champignon), barde de porc, poitrine de porc fumée au bois de hêtre (poitrine de porc (origine France), sel, arôme naturel (qui contient naturellement des polyphénols) , antioxydant : acide ascorbique), champignons forestiers: 0,1%, aneth.

**Conseils de préparation :**
A consommer cuit à cœurPréchauffez 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.