# Pintade farcie morilles armagnac

## Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse pintade garnie d'une savoureuse farce aux morilles et à l'Armagnac. Faite à la main et facile à mettre en œuvre.C'est un produit parfait pour vos menus de fin d'année.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 :**
1.1 - 1.4 kg

**Origine de la viande :**France

**Ingrédients :**
Pintade semi désossée avec peau saumurée : 68% (pintade semi désossée avec peau (origine France): 65%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux morilles et Armagnac: 25% (viande de dinde (origine France): 14%, gras de porc, foies de volaille, eau, morilles: 0,9%, Armagnac modifié: 0,6% (Armagnac, sel), eau, sel, fécule de pomme de terre, arôme champignon, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels), barde de porc: 6%. Décor: morilles: 0,1%, groseilles.

**Conseils de préparation :**
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.