

Pintade farcie raisins cognac



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse pintade garnie d'une farce aux morilles et à l'Armagnac : Ce produit qualitatif fait à la main est idéal pour vos menus de fêtes. 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 saumurée : 73% (pintade semi désossée (origine France): 69%, eau, acidifiants: E262-E331, sel, arômes naturels), farce de dinde aux raisins et Cognac: 20% (viande de dinde (origine France): 10%, raisins secs: 3% (raisins secs sultanine, agent d'enrobage: huile alimentaire de coton non hydrogénée), gras de porc, foie de volaille, eau, Cognac modifié: 0,3% (Cognac, préparation aromatisante naturelle), sel, féculle de pomme de terre, acidifiant: E262, épices, antioxydant: E300, arômes naturels), crêpine de porc, barde de porc. Décor: raisins secs: 2%, persil.

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur Au 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.

