Poulet prêt à cuire certifié

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose son poulet entier certifié, la garantie de satisfaire tous les convives.Facile à mettre en œuvre, un poulet rôti coupé en 4 c'est : 2 suprêmes, 2 pilons, 2 hauts de cuisses, 2 sots l'y laisse, 2 ailesLe mode d'élevage certifié garantit un poulet élevé pendant 56 jours, nourri avec 70% de céréales et sans OGM (<0,9%)Poulet né, élevé et préparé en France.Disponible en poulet blanc et en poulet jaune.

Gamme : **Volailles certifiées**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Nus

Calibre :
1,1-1,3kg, 1,2-1,4kg, 1,4-1,6kg, +1,8kg

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% poulet certifié.

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœur Au four : Préchauffez votre four à 180°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 1h/kg.