Poulet prêt à cuire

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose son poulet prêt à cuire, la garantie de satisfaire tous les convives. Viande riche en protéines et pauvre en matières grasses.Le plat traditionnel par excellence. Nos poulets sont garantis 100% français sont nés, élevés et préparés en France.Disponible en poulet blanc et en poulet jaune.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Nus

Calibre :
1kg, 1,1kg, 1,2kg, 1,3kg, 1,4kg

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% poulet éviscéré.

Conseils de préparation :
Au four : pour une chair tendre et une peau croustillante : 10 min à 220° puis 15 minutes à 180° sur chaque face. Impérativement assaisonner l'intérieur de la volaille (sel-poivre-ail-thym-laurier), et saler également l'extérieur. Pour savoir si la viande est bien cuite, piquer la volaille, si le jus est clair alors la volaille est prête.