Poulet rôti

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose son poulet rôti déjà cuit, dans son sachet fraîcheur, idéal pour préserver le moelleux et le bon goût du poulet rôti.Issu de la filière volaille 100% française Le Gaulois Professionnel, ce poulet a été délicatement assaisonné puis lentement rôti au four. Ce poulet rôti est garanti sans conservateur ni arôme ajouté. Nos poulets sont nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
sous sac x1pièce

Calibre :
1,1kg

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Poulet : 94% (origine France), sel, protéines de pois, sucre roux, sirop de glucose, épaississant : carraghénanes, stabilisants : triphosphates – diphosphates. Fabriqué dans un atelier qui utilise : gluten, soja, lait, œuf, céleri, moutarde.

Conseils de préparation :
Au four : préchauffer le four à 180°C (th.6) pendant 10 minutes. Retirer le poulet du sac et disposez-le dans un plat adapté au four et à la dimension du poulet. Enfourner et réchauffer le poulet pendant 30 minutes.Au micro-ondes : Percer le sac de quelques trous puis réchauffez-le 7 minutes à 750W au four à micro-ondes.