Râbles de lapin BEA

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses râbles de lapin Bien Etre Animal avec rognonLe lapin est riche en oméga 3, antioxydant et protéines, tout en étant faible en calorie. C'est une viande fine et moelleuse qui s'associe facilement avec de nombreux ingrédients est idéale pour toutes vos recettesLa gamme BEA Le Gaulois Professionnel est développée en partenariat avec nos éleveurs et axée sur le bien être animal. Le mode d'élevage BEA garanti des lapins nés, élevés et préparés en France, nourris à base de céréales et fibres françaises et sans OGM (<0.9%). Les lapins bénéficient également d'un habitat qui favorise leur comportements naturels et leur bien être, tout en leur offrant plus d'espaceLapin né, élevé et préparé en France

Gamme : **Volailles BEA**

Famille : **Lapin**

Conditionnement :
Sous atmosphère x5

Calibre :
N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% lapin.

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœur Au four : Préchauffez votre four à 190°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 45-50 minutes.À la cocotte : Faites dorer pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un verre d'eau et laissez cuire à feu doux pendant environ 25-30 minutes.