Rôti de chapon de pintade farci forestière

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose un généreux rôti de chapon de pintade :Fait à la main, formé à partir d'un demi chapon de pintade désossé et d'une farce aux champignons forestiers.Un délicieux rôti, gourmand et savoureux, idéal pour les menus de fêtes ! Volaille 100% française : née, élevée et préparée en FranceProduit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Pintade**

Conditionnement :
Sous atmosphère x1

Calibre :
1 kg

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Demi chapon de pintade désossé avec peau saumuré : 61% (demi chapon de pintade désossé avec peau (origine France): 58%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux champignons forestiers: 27% (viande de dinde (origine France): 16%, gras de porc, champignons forestiers en proportion variable: 3% (bolets jaunes, pleurotes, cèpes, champignons noirs), eau, sel, fécule de pomme de terre, oignon, arôme champignon, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels), barde de porc. Décor: poitrine fumée de porc (poitrine de porc (origine UE), extraits d'épices, antioxydants : ascorbate de sodium - citrates de sodium, sel, sirop de glucose, conservateurs: nitrite de sodium - nitrate de potassium, fumée de bois de hêtre), champignons forestiers: 0,2%, aneth.

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœurAu four : Préchauffez votre four à 160°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 1h10 et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire.