

## Rôti de chapon farci aux cèpes



### Les atouts produits

Un savoureux rôti de chapon déjà farci aux cèpes pour vos menus de fête. Rôti déjà farci et prêt à cuire. Farce authentique et savoureuse composée de cèpes. Rôti de CHAPON : la volaille festive par excellence. Produit de qualité : façonné à la main et 100% volaille française. Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

**Conditionnement :**

Sous atmosphère x1

**Calibre :**

600g

**Origine de la viande :** France

#### Ingrédients :

Cuisse, suprême de chapon désossés saumurés : 67.7% (cuisse, suprême de chapon désossés origine France en proportions variables : 64%, eau, sel, extraits d'épices, correcteurs d'acidité : lactate de calcium, acétates de sodium), farce crue de volaille aux cèpes : 23.9% (Viande de dinde origine France : 38%\*, gras de porc, foie de dinde origine France, chapelure (farine de BLÉ, sel, levure), eau, champignons en proportions variables (cèpes 0.8%\*, bolets, volvaires, pleurotes, lactaires, champignons noirs, eau), conservateurs : lactate de potassium, vinaigre tamponné ; sel, persil, dextrose, ail, ciboulette, poivre, saccharose, betterave, paprika, estragon, antioxydant : ascorbate de sodium ; arôme), barde de porc : 7.9%, morceaux de bolets déshydratés, laurier, chapelure de riz et de maïs (farine de riz et de maïs, amidon, sel, dextrose), épices (baie rose, poivre), petit pois, graine de pavot bleu. Traces possibles de lait.

\*Pourcentages exprimés sur la farce.



#### Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur. Préchauffez votre four pendant 10 min à 200°C. Disposez le rôti dans un plat puis salez et poivrez légèrement. Enfournez et faites cuire pendant 1h en le retournant à mi-cuisson. Sortez le plat et recouvrez-le d'un papier aluminium. Il est préférable d'attendre 10 min avant de couper le rôti en tranches.