Rôti de filet de canard au piment d'Espelette

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ce délicieux rôti de filet de canard au Piment d'Espelette :Un produit généreux : premier rôti de la gamme à base de canard.Une recette gourmande : un bon goût de tomate séchée relevé par la saveur légèrement piquante du Piment d'Espelette.Un décor qualitatif et un produit facile à mettre en œuvre.Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.Produit disponible du 22 septembre au 28 mars

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Canard**

Conditionnement :
Sous atmosphère x 1

Calibre :
500 - 550 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Filet de canard avec peau (origine France) : 76%, marinade au piment d'Espelette : 7% (eau, acidifiants : acétates de sodium - citrate de sodium, sel, arômes naturels, semoule de riz, dextrose, poivrons déshydratés, tomate déshydratée, plantes aromatiques, arômes naturels, sucre, piment d'Espelette : 0.1%, épices), tomates séchées à l'huile (tomates séchées, huile de tournesol, vinaigre de vin (vin, antioxydant E224), sel, câpres, ail, plantes aromatiques, épices, antioxydant : acide ascorbique, correcteur d'acidité: acide citrique), crépine de porc, aneth.

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœurAu four : 45 minutes à 170°C pour une cuisson parfaitement rosée de la viande