

Saucisse au canard fumée



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose des saucisses de volaille au canard fumé : un calibre de 50g pour plus de générosité et une recette plus traditionnelle. Déjà portionnées et faciles à remettre en oeuvre, les saucisses de volaille au canard fumé sont idéales pour des menus gourmands et rapides. Volaille née, élevée et préparée en France

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Canard**

Conditionnement :

Sous atmosphère x 20

Calibre :

50g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Viande de cuisse de dinde origine France : 37%, gras de porc, viande de canard origine France : 14%, viande de canard traitée en salaison et fumée : 14% (viande de canard origine France, sel, dextrose, arôme naturel, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), eau, conservateur : lactate de potassium, arômes naturels*, sel, dextrose, épices, plantes aromatiques, extrait d'épice, fibre de carotte. Boyau de mouton. *contient naturellement de l'acide ascorbique, de l'acide acétique et des polyphénols.

Conseils de préparation :

À consommer cuit à coeur. 20 minutes au barbecue, à la poêle ou à la plancha.

