

Saucisse de volaille au canard



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une saucisse de volaille au canard généreuse de qualité bouchère. Un bon goût de canard qui ravira les amateurs de saucisses traditionnelles. Volaille née, élevée et préparée en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Canard**

Conditionnement :
Sous atmosphère x 8

Calibre :
140g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Viande de canard (origine France) : 41%, viande de dinde (origine France), gras de porc, eau, conservateur : lactate de potassium, fécule de pomme de terre, sel, acidifiant : acétates de sodium, épices, antioxydant : acide ascorbique, arômes naturels, poivre, boyau de porc.

Conseils de préparation :

À consommer cuit à cœur. À la poêle : 15-20 minutes en les tournant régulièrement. Au barbecue : 20-25 minutes en les tournant régulièrement.

