

Saucisse de volaille paysanne



Les atouts produits

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

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :

Sous atmosphère x 8

Calibre :

140 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Viande de dinde (origine France): 64%, gras de dinde, gras de porc, poireau, eau, conservateur : sel nitrité, persil, échalote, 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.

