

## Saucisses de volaille



### Les atouts produits

Le Gaulois vous propose ses saucisses de volaille nature, un incontournable de l'été, idéal pour partager des moments de plaisir en famille ou entre amis. Un produit sans arôme artificiel. Volailles 100% françaises, nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**

**Conditionnement :**

Sous atmosphère x20, Sous atmosphère x5kg



**Calibre :**

50g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**

Viande de dinde origine France : 71,2%, peaux de poulet cuites, eau, conservateurs: lactate de potassium, acétate de calcium, sel, féculle de pomme de terre, sirop de glucose, fibre de carotte, betterave, panais, ail, arômes, épices, paprika, antioxydants : ascorbate de sodium, acide ascorbique. Boyau naturel de mouton.

**Conseils de préparation :**

À la poêle : déposer les saucisses et les faire cuire 10 minutes par face.

Au barbecue : pendant 20 minutes.