

Sautés de canard sans os sans peau



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses sautés de canard, un produit noble et tendance à cuisiner selon vos envies. C'est une viande très appréciée pour son goût unique. Facilement portionnables, nos sautés vous permettent de répondre aux contraintes du GEMRCN. Nos canards sont garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Canard**

Conditionnement :

Sous vide x2,5kg

Calibre :

40-60g

Origine de la viande : France

Ingédients :

100% canard

Conseils de préparation :

Au four : 15 minutes à 180°C permet une cuisson optimale des sautés, bien étalés sur une plaque les morceaux ne dessècheront pas. Il est possible de les cuire à basse température : mettre le four à 90°C et le sonder à 70°C à cœur pour maîtriser la cuisson et éviter la perte de poids, En Stim : Permet de cuire de façon rapide et homogène tout en conservant les valeurs nutritionnelles du produit. L'accompagner d'aromates, de bouquet garni ou de sauces. À la cocotte : Idéale pour les restaurants qui pourront le servir en plat du jour. Agrémenter de légumes ou féculents. De multiples recettes sont possibles, le temps de cuisson varie de 10 à 15 minutes à feu doux.

