Sautés de dinde certifiée sans os sans peau

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses sautés de dinde, une viande savoureuse et facile à mettre en œuvreProduits tendances, les sautés de dinde offrent de nombreuses possibilités de préparationFacilement portionnables, ils vous permettent de répondre aux contraintes du GEMRCN, et sont donc particulièrement adaptés pour la restauration sociale (La juste portion = moins de biodéchets et une maîtrise précise de son budget)Le mode d'élevage certifié garantit une dinde élevée pendant minimum 85 jours, nourrie avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux, dont 65% de céréales minimum et sans OGM (<0.9%)Nos dindes sont garanties 100% françaises : nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Volailles certifiées**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous-vide x 2,5 kg

Calibre :
30-50g, 50-80g, 70-90g, 90-110g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% Dinde

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœurDans une cocotte, faites dorer pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un peu d'eau et laissez cuire à feu doux pendant environ 45 minutes.