Sautés de dinde sans os sans peau

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses sautés de dinde à cuisiner selon vos envies. Facilement portionnables, ils vous permettent de répondre facilement aux contraintes du GEMRCN, et sont donc particulièrement adaptées pour la restauration sociale (La juste portion = moins de déchets dans l'assiette et une maitrise précise de son budget). Facile et rapide à mettre en oeuvre à la poêle ou à la plancha, les sautés sont également parfaitement adaptées pour la restauration commerciale. Nos dindes sont garanties 100% françaises, nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous vide x2,5kg, Sous vide x20

Calibre :
30-50g, 50-70g, 70-90g, 90-110g, 110-140g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% dinde.

Conseils de préparation :
Dans 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.