

Sautés de pintade sans os sans peau



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses sautés de pintade sans os sans peau. Sa saveur douce et racée fait de la pintade un produit différent, à mi-chemin entre la volaille et le gibier. Produits tendances, les sautés de pintade offrent de nombreuses possibilités de préparation. Facilement portionnables, ils vous permettent de répondre facilement aux contraintes du GEMRCN, et sont donc particulièrement adaptés pour la restauration sociale (La juste portion = moins de déchets dans l'assiette et une maîtrise précise des couts portion). Les sautés de pintades offrent également de nombreuses possibilités de préparation et de recette et s'accompagnent facilement de légumes ou de féculents. Faciles et rapides à mettre en oeuvre à la poêle ou à la plancha, les sautés de pintade sont également parfaitement adaptés pour la restauration commerciale. Nos pintades sont garanties 100% françaises, nées, élevées et préparées en France. Disponible aussi avec peau.



Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Pintade**

Conditionnement :

Sous vide x2,5kg

Calibre :

40-60g

Origine de la viande : France

Ingédients :

100% morceaux de cuisses de pintade sans os sans peau

Conseils de préparation :

Produit parfaitement adapté pour le four, le stim ou la cocotte (pour une plus petite quantité). Au four : 15 minutes à 180° permet une cuisson optimale du produit. Bien étalé dans une plaque il ne desséchera pas. Vous pouvez également le cuire basse température : mettre le four à 90° et le sonder à 70° 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. Vous pouvez également l'accompagner d'aromates, de bouquet garni ou de sauces directement mélangées avec le sauté de pintade. En cocotte : Idéal pour les restaurants qui pourront le servir en plat du jour agrémenté de légumes ou féculents. Multiples recettes sont possibles, le temps de cuisson varie de 10 à 15 minutes à feu doux.