

## Sautés de poulet certifié sans os sans peau



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses sautés de poulet, une viande savoureuse et simple à cuisiner qui offre 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 biodéchets et une maîtrise précise de son budget). Le mode d'élevage certifié garantit un poulet élevé pendant 56 jours, nourri avec 70% de céréales et sans OGM (<0,9%). Poulet né, élevé et préparé en France.



Gamme : **Volailles certifiées**

Famille : **Poulet**

**Conditionnement :**

Sous vide x2,5kg

**Calibre :**

70-90g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**

100% poulet certifié

**Conseils de préparation :**

A consommer cuit à cœur. 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.