

Sautés de poulet ECC



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses sautés de poulet ECC, une viande savoureuse et simple à cuisiner. Cette offre de poulet ECC est élevée selon un mode d'élevage répondant au cahier des charges du European Chicken Commitment (liberté de circulation, lumière et aménagements naturels, densité réduite, céréales entières 100% françaises...). Nos poulets sont garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Volailles BEA**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous vide x2,5kg

Calibre :

40-60g

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.

