Sautés de poulet sans os sans peau

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses sautés de poulet, produits tendances, ils offrent de nombreuses possibilités de préparation. Facilement portionnables, ils vous permettent de répondre aux contraintes du GEMRCN, et sont donc particulièrement adaptés pour la restauration sociale (La juste portion = moins de déchets dans l'assiette et une maitrise précise des couts portion). Les sautés de poulet 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 poulet sont également parfaitement adaptés pour la restauration commerciale Nos poulets sont garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous-vide x 2,5kg

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

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% morceaux de cuisse de poulet sans os sans peau

Conseils de préparation :
Produit parfaitement adapté pour le four, le stim ou la cocotte (pour une plus petite quantité). Four : 15 minutes à 180° permet une cuisson optimale du produit, bien étalé dans une plaque il ne déssechera pas. Vous pouvez également le cuire basse température : mettre le four à 90° et le sonder à 70° à coeur pour maitriser la cuisson et éviter la perte de poids, 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 mélangé. 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.