

## Sot-l'y-laisse de dinde crème morilles



### Les atouts produits

Sot l'y laisse de dinde aux morilles, le morceau le plus noble de la dinde, très apprécié des connaisseurs. Ce produit typique de la gastronomie Française est associé à une délicieuse sauce crème morilles.Une alliance idéale pour satisfaire tous vos convives, même les plus exigeants.Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Dinde**



**Conditionnement :**

Sous vide x2,5kg

**Calibre :**

30-40 g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**

Sot-l'y-laisse de dinde origine France : 88%, eau, farine de riz, brisure de morille : 1%, arômes, sel, LAIT entier en poudre, CREME en poudre : 0.1%, épices et plantes aromatiques, dextrose, champignon noir, huile de tournesol, extraits d'épices, correcteurs d'acidité : lactate de calcium, acéteate de sodium. Traces possibles de gluten et œuf.

**Conseils de préparation :**

A consommer cuit à cœurEn cocotte : faire cuire 30 à 40 minutes