

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, acétate de sodium. Traces possibles de gluten et œuf.

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur
En cocotte : faire cuire 30 à 40 minutes

