

Tomahawk de dinde



Les atouts produits

Surprenez vos clients avec notre nouveauté en dinde 100% française : Le Tomahawk de dinde. Un produit innovant à l'appellation qui évoque l'univers de la boucherie. Une pièce généreuse et tendre à partager. Idéale pour la cuisine spectacle et les traiteurs. Une présentation soignée pour redorer l'image de la dinde. Le dernier petit + ? L'aspect économique de ce produit en comparaison du bœuf ou du porc. Voici quelques suggestions pour vous inspirer : Notre Tomahawk est idéal : simplement rôti avec de l'ail et du romarin mariné à la moutarde et au miel laqué à la sauce soja et au sésame flambé au whisky pour un showcooking assuré Le Gaulois Professionnel innove afin d'apporter des solutions aux professionnels de la restauration.



Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :

Sous atmosphère x2

Calibre :

N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% cuisse de dinde

Conseils de préparation :

Dans un plat allant au four mettre le Tomawak à cuire à 180°C pendant 1h30 en mouillant avec le fond d'un plat avec du bouillon.