

Jambonnettes de dinde confites

À la graisse de canard

Descriptif produit

Le produit : **Jambonnettes de dinde**, traitées en salaison et confites dans la graisse de canard.
Jambonnettes de 240g environ (+/- 15%), avec os et peau,
hors graisse de canard et exsudat
Produit **frais**

Conditionnement : Poche sous-vide thermoformée blanche de 6 jambonnettes

Poids : 2,00 Kg environ (+/- 15%)

DLC : 60 jours

Colisage : 6 poches par carton



Les Avantages

- ✓ Une **texture moelleuse et fondante** incomparable grâce à une cuisson **lente et longue (5h)** à **basse** température
- ✓ Un **authentique** confisage dans la graisse de canard
- ✓ **Sécurité** bactériologique : cuisson dans l'emballage final
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Praticité et facilité** : un simple réchauffage pour la mise en œuvre pour un temps de préparation optimal

Conseil de mise en œuvre

Un **gain de temps** grâce à une mise en œuvre **facile** : vider la poche, puis réchauffer au bain-marie, au four ou bien au micro-ondes.

Accompagnées avec des pâtes fraîches, et une sauce au poivre vert, ces jambonnettes de dinde raviront tout le monde, pour une préparation rapide et facile.

