

Hauts de cuisse de poulet confits

À la graisse de canard

Descriptif produit

Le produit : Hauts de cuisse de poulet, avec os et peau, confits dans la graisse de canard

Produit **frais**

Conditionnement : Poche thermoformée blanche sous vide de 10 hauts de cuisse

Poids : 1,630 Kg environ

DLC : 60 jours

Colisage : 6 poches par carton



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.

Consommation à **chaud**, en menu du jour, accompagné d'une purée de légumes ou encore d'un sauté de courgettes.

Idée : utiliser la graisse de canard de la poche pour faire cuire les légumes ou féculents.

Les Avantages

- ✓ **Naturalité** : viande, sel, arôme naturel et graisse de canard
- ✓ **Goût naturel et authentique** avec une **texture filandreuse** de viande grâce à une cuisson **lente et longue (4h30)** à **basse température**
- ✓ Matière première **qualitative** : viande **100% haut de cuisse** de poulet
- ✓ **Praticité** : déjà cuit et prêt à l'emploi
- ✓ **Sécurité bactériologique** : cuisson dans l'emballage final
- ✓ Forte proportion de viande
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM

