

Gésiers de poulet confits

À la graisse de canard, boyau 1kg ou 2kg

Descriptif produit

- Le produit :** Gésiers de poulet confits dans la graisse de canard
Produit **frais**
- Conditionnement :** Boyau transparent, gradué à 50g
- Poids :** 1,00 Kg ou 2,00 Kg
- DLC :** 60 jours
- Colisage :** Boyau 1 kg : 6 pièces par carton
Boyau 2 kg : 8 pièces par carton



Les Avantages

- ✓ **Chair tendre** grâce à une cuisson **lente** et **longue (6h)** à **basse** température dans la graisse de canard pour un confisage optimal
- ✓ Un boyau portionnable pour **maîtriser le coût portion** et permettre aussi une **préparation facilitée**
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM
- ✓ Gésiers moins gras que les gésiers de canard

Conseil de mise en œuvre

Facilité lors de la préparation grâce au boyau gradué à 50g. Simplement le trancher de la taille souhaitée, enlever le boyau puis mettre à **poêler** 2 à 3 minutes les gésiers confits.

Idéal pour servir en accompagnement d'une salade, bien chaud. Mais peut aussi servir d'accompagnement à un gratin de pommes de terre.

