

Jambonnettes de poulet confites

À la graisse de canard

Descriptif produit

Le produit : **Jambonnettes de poulet** traitées en salaison et confites dans la graisse de canard
Jambonnettes avec os ébouté et peau, entre 70g et 90g pièce
Produit **frais**

Conditionnement : Poche thermoformée blanche de 20 jambonnettes

Poids : 2,20 Kg environ

DLC : 60 jours

Colisage : 6 poches par carton



Les Avantages

- ✓ **Goût authentique** rendu par un confitage dans la graisse de canard
- ✓ Une **texture moelleuse** et une viande **fondant** sous la langue grâce à une cuisson **lente et longue (4h)** à **basse** température
- ✓ **Facilité** à la mise en œuvre
- ✓ **Fiabilité :** Coût portion maîtrisé avec un nombre de pièces fixe dans la poche
- ✓ Sans porc, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Sécurité bactériologique :** cuisson sous-vide dans son emballage final

Conseil de mise en œuvre

Mise en œuvre facile : ouvrir la poche, et faire réchauffer son contenu au bain-marie, au four ou encore au micro-onde

Les Jambonnettes de poulet conviennent parfaitement en plat du jour, accompagnées d'une terrine de légumes.

