

Cuisses de poule confites

À la graisse de canard

Descriptif produit

Le produit : Cuisses de poule, traitées en salaison, avec os, sans palette, et confites dans la graisse de canard.

6 pièces par poche, avec un poids net égoutté de 170g (+/-7%)

Conditionnement : Poche sous-vide thermoformée blanche

Poids : 1,40 Kg environ (+/- 7%)

DLC : 60 jours

Colisage : 6 poches par carton



Les Avantages

- ✓ **Authentique recette** avec une cuisson **lente** et **longue (6h)** à **basse** température dans la graisse de canard apportant une **tendreté** à la viande
- ✓ **Naturalité** du produit : **pas d'additifs**, et un **assaisonnement idéal** : sel et poivre savamment dosés.
- ✓ **Sécurité bactériologique** avec une cuisson dans l'emballage final
- ✓ Sans porc, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Praticité** : déjà cuit, un réchauffage seulement pour la mise en œuvre

Conseil de mise en œuvre

Mise en œuvre facile et rapide.

Ouvrir la poche, la vider et faire réchauffer son contenu au four ou encore micro-ondes. Il est possible de mettre directement la poche au bain-marie.

La cuisse de poule confite s'accorde parfaitement avec des petits légumes ou une purée maison, le tout légèrement assaisonné avec le jus de cuisson des cuisses de poule confites contenu dans la poche.

