

Cuisses de pintade confites

À la graisse de canard

Descriptif produit

Le produit : Cuisses de pintade déjointées, traitées en salaison, confites dans la graisse de canard.
6 pièces par poche, avec un poids net égoutté de 280g environ (+/-15%)

Conditionnement : Poche sous-vide thermoformée blanche

Poids : 2,40 Kg environ (+/- 15%)

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 dans une casserole. Il est possible de mettre directement la poche au bain-marie.

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

