Andouillette au canard

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses andouillettes au canard, retrouvez les plaisirs du canard et la tradition culinaire française. L'été, elles sont idéales à partager en famille ou entre amis au barbecue.Ce produit rapide et facile à préparer apportera gourmandise et raffinement à vos plats. Nos andouillettes au canard sont élaborés à partir de canards 100% français, nés, élevés et préparés en France.

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Canard**

Conditionnement :
Sous vide x6, Sous vide x10

Calibre :
110-140g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Abats de porc : 61%, viande de canard avec peau origine France : 20 %, oignon, eau, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, conservateur : sulfite acide de sodium), sel, vin blanc, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, épices, plantes aromatiques. Boyau naturel de porc. Traces possibles de lait.

Conseils de préparation :
À la poêle : réchauffer 10 minutes à feu doux. Au bain marie : plonger le sachet dans une eau frémissante pendant 30min.