

Les découpes confites prêtes à l'emploi

Afin de répondre aux exigences des professionnels de la restauration commerciale et collective, Gastronome Professionnels vous présente sa gamme de découpes confites prêtes à l'emploi :

- noix de poulet confite
- viande de cuisse de canard confite



Une qualité assurée

Tous les produits sont issus de volailles nées, élevées et préparées en France, afin d'assurer une qualité optimale.

Pour offrir un produit moelleux et savoureux, Gastronome Professionnels a sélectionné une viande de cuisse et privilégié une cuisson lente dans la graisse de canard.



Noix de poulet confite

Une gestion optimisée

Ces produits se présentent sans os ni peau, permettant une mise en œuvre rapide et simplifiée. Leur cuisson sous vide et pasteurisée assure une date limite de consommation longue et une gestion optimisée. **La noix de poulet confite**, conditionnée en sachet sous vide, est idéale pour varier salades et plats chauds. **La viande de cuisse de canard confite prêt à effiloche** agrémentera vos plats cuisinés et burgers. Son conditionnement en rouleau est idéal pour une application burger.



Viande de cuisse de canard confite

Découvrez ici l'expertise de Gastronome Professionnels en téléchargeant notre documentation : <http://bit.ly/2TBdZhK>.

#pretamanger #originefrance #poulet #canard #confit

Gastronome Professionnels apporte des solutions volaille de qualité professionnelle aux Chefs investis à bien nourrir les Hommes. Nous œuvrons pour les professionnels des métiers de bouche en garantissant des services et produits de qualité. Nous nous engageons à être transparent envers nos clients en leur apportant une traçabilité totale de ses produits. C'est cet engagement qui fait de Gastronome Professionnels, un acteur de confiance.