

Les émincés de poulet frais prêts à l'emploi

Soucieux de proposer une solution volaille de qualité qui réponde aux exigences des professionnels de la restauration commerciale et collective, Gastronome Professionnels présente ses émincés de poulet prêts à l'emploi.



Les émincés de poulet

Gastronome Professionnels sélectionne une viande de cuisse de poulet qualité garantie origine France pour un produit moelleux et savoureux. Les émincés sont élaborés sans additif pour garantir uniquement le meilleur.

Gastronome Professionnels dévoile 3 recettes en frais adaptées aux tendances actuelles : **Rôti nature**, **Tikka** et **Tex-Mex**. Son conditionnement en barquette de 2x500g permet une utilisation minute et une gestion optimisée.



Émincés de poulet Tex-Mex

Les émincés de poulet rôti nature démarche La Nouvelle Agriculture

Les émincés de poulet rôti frais sont également disponibles démarche La Nouvelle Agriculture. Issu de poulets élevés sans traitement antibiotique et nourri selon le cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur, ce produit est la garantie d'un produit sain et respectueux des conditions de vie des animaux.



Émincés de poulet rôti nature démarche La Nouvelle Agriculture

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

#pretamanger #originefrance #poulet #emince

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.