

POUR CET ÉTÉ, POULE ET TOQUE LANCE LES CUBES DE FILET DE DINDE À DÉCLINER SELON LES ENVIES !

Complice des Chefs, POULE et TOQUE accompagne chaque jour les professionnels de la restauration (collective, commerciale, snacking) en les aidant à imaginer des plats de volaille gourmands pour le plus grand plaisir de leurs convives. Sa large gamme se veut au service de la créativité des chefs et adaptée à leurs usages. A l'occasion du Sandwich and Snack Show qui se tiendra à Paris le 30 et 31 mars, POULE et TOQUE présentera une nouveauté estivale : les cubes de filet de dinde à assaisonner au gré des envies.

Les Français veulent de la Volaille Française



En effet 94%* des français trouvent qu'il est important d'avoir de la volaille française dans les lieux où ils consomment de la viande. La Covid19 vient accroître ce phénomène puisqu'aujourd'hui 43%** des français déclarent consommer davantage de produits français/locaux.

Pour accompagner la créativité des professionnels de la restauration, POULE et TOQUE lance les cubes de filet de dinde. Engagée dans une démarche de progrès et de qualité, la marque propose une viande de dinde née, élevée et préparée en France. Ces cubes sont soigneusement sélectionnés et issus d'un morceau noble de la dinde : le filet. Cette découpe s'adapte parfaitement à la réalisation des brochettes.



Idéal pour les brochettes



Grand classique des menus d'été, les brochettes sont déclinables à l'infini grâce aux cubes de filet de dinde. En marinade ou simplement assaisonnés, à restituer à la plancha ou encore au barbecue, cette nouveauté permet de varier les recettes estivales, pour le plaisir de chacun.

Conditionnement	Poids	PCB	DLC
Sous vide	2,5kg	2	11j



La dinde est la volaille du quotidien la moins calorique, avec seulement 2% de matières grasses et d'acide gras saturés. Riche en protéines et source de vitamines, la dinde est une viande de premier choix pour se faire plaisir sainement !

Les autres produits à découvrir sur le Sandwich & Snack Show

LE STEAK HACHÉ DE POULET FAÇON BOUCHÈRE



Plébiscité par les professionnels, le Steak Haché de Poulet remporte le Snacking d'Or 2020 dans la catégorie Viande, Produits de la Mer et Salaison, ainsi que le prix Saveur de l'Année 2020. Ces deux distinctions témoignent de son succès auprès des chefs comme de leurs convives.

Elaboré avec de la viande de cuisse de poulet, il bénéficie d'un hachage traditionnel pour une texture moelleuse. Origine France, sans additif et sans conservateur, il régale tous les fin gourmets grâce à son bon goût de poulet et sa portion généreuse (100g, 120g ou 150g). Prêt à cuire, il peut être préparé sur plaque à snacker, à la poêle, au gril ou au four, et s'invite à toutes les tables, en cœur de repas, en burger, etc...

Préparé comme chez le boucher, le Steak Haché de Poulet de **POULE et TOQUE**, assure aux chefs une cuisson à cœur garantie dans un temps de restitution identique à celle du steak de bœuf.

INFORMATIONS PRODUIT

Conditionnement : 20x100g /
15x120g / 15x150g
PCB : 3x1,8kg / 2x2kg / 3x2,25kg
DDM : 12 mois



LES MINI-BROCHETTES CUITES



Parfaites pour les planches apéritives, les mini-brochettes de filet ou de viande de cuisse de poulet IQF, origine France, se déclinent en 4 recettes :

- Mini-brochettes de filet de poulet **Thym Citron Romarin**.
- Mini-brochettes de filet rôti **Abricot**.
- Mini-brochettes de viande de cuisse de poulet **Tikka Ananas**.
- Mini-brochettes de viande de cuisse de poulet rôti **Barbecue**.



INFORMATIONS PRODUIT

Conditionnement :
Vrac de 100 brochettes IQF (2kg)
DDM : 12 mois