

Carcasse Poulet bloc 10kg

Réf : 11211

Fournisseur : LDC

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VOLAILLE FRANCAISE	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	carcasse de poulet né, élevé et abattu en France	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Âge minimum : 35 jours Alimentation conforme à la réglementation en vigueur Élevage en claustration	
Allergènes	absence d'allergènes	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Pour un fonds blanc de volaille, il suffit de déposer vos carcasses dans une grande casserole accompagnées d'oignons, de thym et d'ail. Mettez y une poignée de gros sel et mouillez avec de l'eau jusqu'à hauteur des carcasses. Laissez frémir durant 4 à 6 heures puis passez le tout au chinois. Recette de base avec cette sauce : remplace l'eau pour cuire un Risotto, réaliser une sauce suprême...