

Rillettes de poule ail - persil

Ferme de la Vallée Boisée

La Ferme de la Vallée Boisée située à Mazangé à proximité de Vendôme dans le Loir-et-Cher en Val de Loire.



PRODUCTION :

L'exploitation fait partie du réseau "Notre Basse-cour" et répond entièrement aux cahiers des charges et aux valeurs d'agriculture durable, du respect des animaux et de leur environnement.

Les poules de la Vallée Boisée disposent de 10 m² de prairie chacune, elles sont élevées en plein air avec une alimentation à l'herbe et aux céréales sans OGM, huile de palme ni soja.

ENGAGEMENTS :

Une petite exploitation agricole qui véhicule des valeurs importantes, comme créer de la proximité et la transparence avec ses clients.

Les rillettes de la Vallée Boisée sont appréciées pour leur fraîcheur et leur qualité.

INGRÉDIENTS :

Viande de poule origine France (75%), graisse de poulet origine France (14%), oignon, ail (3%), persil (1%), sel de Guérande et poivre.

ACCORDS :

Facile à tartiner, les rillettes de poule sont parfaites pour l'apéritif sur des toasts avec notre vin Gris Coteaux-du-Vendômois. Elles peuvent être servies sur du pain de mie grillé, des tartines de pain de campagne ou dans des verrines accompagnées de crackers salés.