



PRODUIT DE FRANCE

100% ALIMENTATION NATURELLE

À CONSOMMER CUIT À CŒUR

1x | DIFFICULTÉ

PRÉPARATION 1 mn



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

Four 210° - Th.7  
10/15 mn

Cocotte (feu moyen)  
10/15 mn

Poêle (feu moyen)  
7/10 mn

Grill (feu fort)  
7/10 mn

Wok  
7/10 mn

Barbecue - Plancha  
7/10 mn

## PRÉSENTATION

Filet mignon de pintade

Calibre : de 15 g à 25 g

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

## CARACTÉRISTIQUES

Volaille née, élevée, abattue et transformée en France

Alimentation avec 100% de matières premières d'origine végétale et minérale enrichie en vitamines et contrôlée par un organisme indépendant

Durée d'élevage : 10 à 12 semaines

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

Traçabilité contrôlée par un organisme indépendant

Absence d'ionisation

Absence d'allergène

## LES + PRODUITS

| SITES SOUS HACCP ET CERTIFIÉS BRC

| FILIÈRE MAÎTRISÉE DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

| FACILE ET SIMPLE À CUISINER EN TOUTE OCCASION

| PRÉPARATION ET CUISSON RAPIDE

| VIANDE LÉGÈRE ET RAFFINÉE

| VIANDE JUTEUSE AU GOÛT LÉGER DE GIBIER

| PORTION ÉCONOMIQUE ET MAÎTRISÉE

## CONSERVATION

**Produit frais :**

DLC définie selon le type de conditionnement  
À conserver entre 0 et +4° C

**Produit congelé :**

DLUO = 24 mois - À conserver à -18° C  
Ne pas recongeler un produit décongelé

## VALEURS NUTRITIONNELLES

EN G POUR 100 G DE VIANDE AVEC PEAU  
(pour le produit en photo ci-dessus)

Kj	420	Glucides	<0.1
Kcal	99	Lipides	<0.5
Protéines	24.7		

## CONDITIONNEMENT

Nu  
Barquette film étirable  
Barquette film rétractable  
Sous atmosphère protectrice (barquettes, poches, colis)  
Sous-vide  
Darfresh  
Colis promotionnel

### Critères bactériologiques

Respect du règlement n° 2073/2005 et du guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatifs à l'abattage et à la découpe des volailles maigres.

### Agréments sanitaires

FR 49.332.01 CE  
Homologation Vétérinaire Inter-Armées  
Agrément export

