



PRODUIT DE 
FRANCE

100%
ALIMENTATION
NATURELLE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x  DIFFICULTÉ 

 PRÉPARATION **2 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

Manchon, médiane et fouet de pintade

Calibre : de 35 g à 75 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	-
Kcal	-
Protéines	-

Glucides	-
Lipides	-

CONDITIONNEMENT

Nu
Sous-vide

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

