



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
25/30 mn

 Cocotte (feu moyen)
25/30 mn

 Poêle (feu moyen)
20/25 mn

 Grill (feu fort)
20/25 mn

 Wok
20/25 mn

 Barbecue - Plancha
20/25 mn

PRÉSENTATION

Coquelet coupé en deux, aile entière
Calibre : de 200 g à 325 g, par tranche de 50 g
Frais ou congelé
Refroidi à l'air
Congelé à sec

CARACTÉRISTIQUES

Volaille née, élevée, abattue et transformée en France
Volaille issue de souche à croissance lente
Alimentation avec 100% de matières premières d'origine végétale et minérale enrichie en vitamines et contrôlée par un organisme indépendant
Durée d'élevage : 30 jours environ
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**
- | 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	437	Glucides	<0,1
Kcal	105	Lipides	2,3
Protéines	20,9		

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 29.024.11 CE / FR 49.332.01 CE
Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export

