



PRODUIT DE 
FRANCE

100%
ALIMENTATION
NATURELLE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x  **DIFFICULTÉ**


 PRÉPARATION **4 mn**



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

 Four 210° - Th.7
20/25 mn

 Cocotte (feu moyen)
20/25 mn

 Poêle (feu moyen)
20/25 mn

 Grill (feu fort)
20/25 mn

 Wok
20/25 mn

 Barbecue - Plancha
20/25 mn

PRÉSENTATION

2 filets de pintade reliés par la peau
Calibre : de 160 g à 230 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
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 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	679	Glucides	<0.1
Kcal	162	Lipides	8.5
Protéines	21.4		

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

