SAVEL

HISTOIRE DE PASSION

LE FILET DE COQUELET

DÉCOUPES DE VOLAILLES

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	Cocotte (feu moyen)	Poêle (feu moyen)	Grill (feu fort)	Wok	Barbecue - Plancha
20/25 mn	20/25 mn	15/20 mn	15/20 mn	15/20 mn	15/20 mn

PRÉSENTATION

Blanc de coquelet jaune ou blanc **avec peau**

Calibre : **de 50 g à 80 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
Kcal	90,8
Protéines	21,7

Glucides	<,1
Lipides	0,45

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

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.