

# SAVEL

HISTOIRE DE PASSION

# LE ROLL DE PINTADE

DÉCOUPES DE  
VOLAILLES




NOUVEAU

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  
20/25 mn

 Cocotte (feu moyen)  
20/25 mn

 Poêle (feu moyen)  
15/20 mn

 Grill (feu fort)  
15/20 mn

 Wok  
15/20 mn

 Barbecue - Plancha  
15/20 mn

## PRÉSENTATION

Haut de cuisse de pintade sans os avec peau

Calibre : de 60 g à 100 g, par tranche de 20 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	481	Glucides	3
Kcal	114	Lipides	2,3
Protéines	20,3		

## 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



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