

SAVEL

HISTOIRE DE PASSION

LE SAUTÉ DE COQUELET

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



NOUVEAU

PRODUIT DE 
FRANCE

100%
ALIMENTATION
NATURELLE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x  **DIFFICULTÉ**


 **PRÉPARATION 1 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

Découpe de coquelet blanc ou jaune. Morceaux anatomiques issus de cuisses déjointées et de suprêmes, avec/sans peau, avec/sans os

Calibre : de 30 g à 60 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	576	Glucides	<1
Kcal	137,9	Lipides	6,3
Protéines	20,3		

CONDITIONNEMENT

Nu
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.