




**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

Découpe de pintade. 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

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	603	Glucides	1.1
Kcal	144	Lipides	7
Protéines	19.1		

## 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 49.332.01 CE  
Homologation Vétérinaire Inter-Armées  
Agrément export

