



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

Morceaux sélectionnés de pintade avec/sans os sur pic (inox ou bois)

Découpe et montage manuel

Calibre : de 180 g à 220 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

Liste d'allergènes communicable sur demande

LES + PRODUITS

| SITES SOUS HACCP

| FILIÈRE MAÎTRISÉE DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

| FACILE ET SIMPLE À CUISINER
EN TOUTE OCCASION

| PRÉPARATION ET CUISSON RAPIDE

| VIANDE LÉGÈRE ET RAFFINÉE

| 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	703
Kcal	169
Protéines	19,9

Glucides	0,1
Lipides	10,8

CONDITIONNEMENT

Nu
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches, colis)

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
Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export