



NOUVEAU

PRODUIT DE  **FRANCE**

100%
ALIMENTATION
NATURELLE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

5x  **DIFFICULTÉ**


 **PRÉPARATION 4 mn**



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

 Four 210° - Th.7
50/60 mn |  Cocotte (feu moyen)
50/60 mn

PRÉSENTATION

Pintade semi-désossée, farcie (recette de farce sur demande)

Calibre : de 1 200 g à 1 400 g, par tranche de 100 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 : 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	-	Glucides	-
Kcal	-	Lipides	-
Protéines	-		

CONDITIONNEMENT

Nu
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches, colis)
Sous-vide

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