



PRODUIT DE 
FRANCE

100%
ALIMENTATION
NATURELLE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x  DIFFICULTÉ


 PRÉPARATION **3 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

PAC classe A éviscérée sans abats, sans cou

Calibre : de 150 g à 210 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 100% végétale, minérale et vitamines

Durée d'élevage : 6 semaines

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

Absence d'ionisation

Absence d'allergène

LES + PRODUITS

1 SITES SOUS **HACCP** ET CERTIFIÉS **BRC**

1 FILIÈRE **MAÎTRISÉE** DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

1 **FACILE** ET SIMPLE À CUISINER
EN TOUTE OCCASION

1 PRÉPARATION ET CUISSON **RAPIDE**

1 **VIANDE JUTEUSE AU GOÛT DE GIBIER**

1 PORTION **ÉCONOMIQUE ET MAÎTRISÉE**

VALEURS NUTRITIONNELLES

EN G POUR 100 G DE VIANDE AVEC PEAU
(pour le produit en photo ci-dessus)

Kj	663	Glucides	1.9
Kcal	158	Lipides	8.1
Protéines	19.5		

CONDITIONNEMENT

Barquette film étirable
Colis promotionnel

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

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

Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export