

SAVEL

HISTOIRE DE PASSION

LE COQUELET JAUNE

VOLAILLES
ETHNIQUES



PRODUIT DE 
FRANCE

100%
ALIMENTATION
NATURELLE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x  **DIFFICULTÉ**


 **PRÉPARATION 3 mn**

 Four 210° - Th.7 25/30 mn |  Cocotte (feu moyen) 25/30 mn |  Grill (feu fort) 25/30 mn |  Wok 25/30 mn |  Barbecue - Plancha 25/30 mn

PRÉSENTATION

PAC classe A éviscéré sans abats, bridé sans cou sans tarses

Calibre : de 300 g à 650 g, par tranche de 50 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	469	Glucides	0.9
Kcal	111	Lipides	2.5
Protéines	21.3		

CONDITIONNEMENT

Nu
Barquette film étirable
Sac rétractable ou barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches, colis)
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 29.117.10 CE / FR 29.024.11 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.