

SAVEL

HISTOIRE DE PASSION

LE COQUELET PAPILLON

VOLAILLES
ETHNIQUES



NOUVEAU



PRODUIT DE 
FRANCE

100%
ALIMENTATION
NATURELLE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x   DIFFICULTÉ

 PRÉPARATION **4 mn**



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

 Four 210° - Th.7
25/30 mn

 Cocotte (feu moyen)
25/30 mn

 Poêle (feu moyen)
20/25 mn

 Grill (feu fort)
20/25 mn

 Wok
20/25 mn

 Barbecue - Plancha
20/25 mn

PRÉSENTATION

Coquelet en crapaudine fendu par le dos et présenté à plat

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	437	Glucides	<0,1
Kcal	105	Lipides	2,3
Protéines	20,9		

CONDITIONNEMENT

Nu
Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches, colis)
Sous-vide
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 29.024.11 CE / FR 49.332.01 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.