



PRODUIT DE 
FRANCE

100%
ALIMENTATION
NATURELLE

**À CONSOMMER
CUIT À CŒUR**

1x    **DIFFICULTÉ**

 **PRÉPARATION 2 mn**

 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

Blanc de pintade avec ou sans peau

Calibre : de 80 g à 130 g, par tranche de 20 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

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 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	679	Glucides	<0.1
Kcal	162	Lipides	8.5
Protéines	21.4		

CONDITIONNEMENT

Nu
Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches, colis)
Sous-vide
Darfresh
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 49.332.01 CE
Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export

