



PRODUIT DE 
FRANCE

100%
ALIMENTATION
NATURELLE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

5x   DIFFICULTÉ

 PRÉPARATION **3 mn**



Four 210° - Th.7
60/75 mn



Cocotte (feu moyen)
60/75 mn



Grill (feu fort)
35/45 mn

PRÉSENTATION

PAC classe A éviscérée sans abats, bridée sans cou avec tarses

Calibre : de 850 g à 1 350 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

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	703	Glucides	<0.1
Kcal	168	Lipides	8.3
Protéines	23.3		

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 49.332.01 CE
Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export

