



100%
de chez
nous

2017 CATALOGUE



Grandes Volailles



P'tit Duc,
le goût véritable
des coquelets jaunes,
des pintades, des poulets jaunes
nés dans notre région,
élevés lentement par nos éleveurs
et transformés avec soin,
rien que pour vous.

SOMMAIRE

VOLAILLES ENTIÈRES 4

LE POULET JAUNE	5
LE POULET JAUNE NU	6
LE POULET JAUNE CERTIFIÉ	7
LE POULET JAUNE CERTIFIÉ NU	8
LE COQUELET JAUNE CERTIFIÉ	9
LE COQUELET JAUNE CERTIFIÉ NU	10
LA PINTADE VÉGÉTALE	11
LA PINTADE SORTANT À L'EXTÉRIEUR	12



DÉCOUPES DE VOLAILLES 13

LA CUISSE DE POULET JAUNE	14
LE FILET DE POULET JAUNE	15
L'AIGUILLETTE DE POULET JAUNE	16
LE HAUT DE CUISSE DE POULET JAUNE	17
LE PILON DE POULET JAUNE	18
L'ESCALOPE DE POULET JAUNE	19
LE SUPRÊME DE PINTADE	20
LA CUISSE DE PINTADE	21

L'ÉQUIPE COMMERCIALE GMS 22



| VOLAILLES
ENTIÈRES

LE POULET JAUNE

VOLAILLES
ENTIÈRES



LIBRE-SERVICE



À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x DIFFICULTÉ



Four 210° - Th.7
60 mn



Cocotte (feu moyen)
50 mn



Grill (feu fort)
45 mn

PRÉSENTATION

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

Calibre : de 950 à 1 650 g, par tranche de 100 g

Frais

Refroïdi à l'air

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

Durée d'élevage : 45 jours environ

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	556	M.G.	4,7
Kcal	132	Sel	0,122
Protéines	22,4	A.G.S	1,2
Glucides	< 0,1		

CONDITIONNEMENT

8 UVC
Barquette film étirable

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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.

Agéments sanitaires

FR 29.117.010 CE / FR 49.332.001 CE
Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

LE POULET JAUNE NU

VOLAILLES
ENTIÈRES



RAYON RÔTISSERIE



100%
de chez
nous

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x



DIFFICULTÉ



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation



Four 210° - Th.7
60 mn



Cocotte (feu moyen)
50 mn



Grill (feu fort)
45 mn

PRÉSENTATION

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

Calibre : de 950 à 1 650 g, par tranche de 100 g

Frais

Refroidi à l'air

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

Durée d'élevage : 45 jours environ

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	556	M.G.	4,7
Kcal	132	Sel	0,122
Protéines	22,4	A.G.S	1,2
Glucides	<0,1		

CONDITIONNEMENT

8 UVC

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 29.117.010 CE / FR 49.332.001 CE
Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

LE POULET JAUNE CERTIFIÉ

VOLAILLES
ENTIÈRES

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x

DIFFICULTÉ



LIBRE-SERVICE



Four 210° - Th.7
60 mn



Cocotte (feu moyen)
50 mn



Grill (feu fort)
45 mn

PRÉSENTATION

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

Calibre : de 1 150 g à >1 650 g

Frais

Refrédi à l'air

CARACTÉRISTIQUES

Volaille née, élevée, abattue et transformée en France

Alimentation avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 70% de céréales minimum.

Durée d'élevage : 56 jours minimum

Produit suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

Traçabilité contrôlée par un organisme indépendant

Absence d'ionisation

Absence d'allergène

Sortant à l'extérieur

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	635	M.G.	7,2
Kcal	152	Sel	0,152
Protéines	21,7	A.G.S	2,2
Glucides	<0,1		

CONDITIONNEMENT

6 UVC

Barquette film étirable

Sous atmosphère protectrice

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 29.117.010 CE

Homologation Vétérinaire Inter-Armées

Agrément export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

LE POULET JAUNE CERTIFIÉ NU

VOLAILLES
ENTIÈRES



RAYON RÔTISSERIE



À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x

DIFFICULTÉ



© SAVEL - Photos: noni.com/stockphoto - Agenciamark de preparation



Four 210° - Th.7
60 mn



Cocotte (feu moyen)
50 mn



Grill (feu fort)
35/45 mn

PRÉSENTATION

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

Calibre : de 1 150 g à >1 650 g

Frais

Refroidi à l'air

CARACTÉRISTIQUES

Volaille née, élevée, abattue et transformée en France

Alimentation avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 70% de céréales minimum.

Durée d'élevage : 56 jours minimum

Produit suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

Traçabilité contrôlée par un organisme indépendant

Absence d'ionisation

Absence d'allergène

Sortant à l'extérieur

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	635	M.G.	7,2
Kcal	152	Sel	0,152
Protéines	21,7	A.G.S	2,2
Glucides	<0,1		

CONDITIONNEMENT

8 UVC

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 29.117.010 CE

Homologation Vétérinaire Inter-Armées

Agrement export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

LE COQUELET JAUNE CERTIFIÉ

VOLAILLES
ENTIÈRES



LIVRE-SERVICE



À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x
ET 4x



Four 210° - Th.7
25/30 mn

Cocotte (feu moyen)
25/30 mn

Grill (feu fort)
25/30 mn

Wok
25/30 mn

PRÉSENTATION

PAC classe A éviscéré sans abats, bridé sans cou
Calibre : de 300 g à 650 g, par tranche de 50 g
Frais

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

Volaille née, élevée, abattue et transformée en France
Volaille issue de croissance lente
Alimentation avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 65% de céréales minimum
Durée d'élevage : 30 jours environ
Produit suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur
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

- ✓ VOLAILLE CERTIFIÉE CQC
- ✓ 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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	626	M.G.	7,4
Kcal	150	Sel	0,16
Protéines	20,5	A.G.S	2,1
Glucides	<0,2		

CONDITIONNEMENT

6 UVC - Coquelet à l'unité
Barquette film étirable
Coquelets par 2 : sous film avec 7 jours de DLC
10 UVC par carton soit 20 coquelets

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 29.117.010 CE / FR 29.024.011 CE
Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

LE COQUELET JAUNE CERTIFIÉ NU

VOLAILLES
ENTIÈRES



RAYON RÔTISSERIE



À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x | DIFFICULTÉ



© SAVIER - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

Four 210° - Th.7
25/30 mn

Cocotte (feu moyen)
25/30 mn

Grill (feu fort)
25/30 mn

Wok
25/30 mn

PRÉSENTATION

PAC classe A éviscéré sans abats, bridé sans cou
Calibre : de 300 g à 650 g, par tranche de 50 g
Frais

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

Volaille née, élevée, abattue et transformée en France
Volaille issue de croissance lente
Alimentation avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 65% de céréales minimum
Durée d'élevage : 30 jours environ
Produit suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur
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

- I VOLAILLE CERTIFIÉE CQC
- I SITES SOUS HACCP ET CERTIFIÉS BRC
- I FILIÈRE MAÎTRISÉE DE L'ŒUF À L'ASSIETTE
- I FACILE ET SIMPLE À CUISINER EN TOUTE OCCASION
- I PRÉPARATION ET CUISSON RAPIDE
- I VIANDE LÉGÈRE ET RAFFINÉE
- I PORTION ÉCONOMIQUE ET MAÎTRISÉE

CONSERVATION

Produit frais :
DLC définie selon le type de conditionnement
À conserver entre 0 et +4° C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	626	M.G.	7,4
Kcal	150	Sel	20,5
Protéines	20,5	A.G.S	2,1
Glucides	<0,2		

CONDITIONNEMENT

6 UVC

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 29.117.010 CE / FR 29.024.011 CE
Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

LA PINTADE VÉGÉTALE

VOLAILLES
ENTIÈRES



LIBRE-SERVICE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x DIFFICULTÉ



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

Four 210° - Th.7
60/75 mn

Cocotte (feu moyen)
45/60 mn

Grill (feu fort)
35/45 mn

PRÉSENTATION

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

Calibre : de 850 g à 1 350 g, par tranche de 100 g

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

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 : 76 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

I SITES SOUS HACCP ET CERTIFIÉS BRC

I FILIÈRE MAÎTRISÉE DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

I FACILE ET SIMPLE À CUISINER

EN TOUTE OCCASION

I PRÉPARATION ET CUISSON RAPIDE

I VIANDE JUTEUSE AU GOÛT LÉGER DE GIBIER

I PORTION ÉCONOMIQUE ET MAÎTRISÉE

CONSERVATION

Produit frais :

DLC définie selon le type de conditionnement

À conserver entre 0 et +4°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	583	M.G.	5,5
Kcal	139	Sel	0,146
Protéines	19,1	A.G.S	1,3
Glucides	3,3		

CONDITIONNEMENT

4 UVC
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 49.332.001 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.

LA PINTADE SORTANT À L'EXTÉRIEUR

VOLAILLES
ENTIÈRES



LIBRE-SERVICE



À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x

DIFFICULTÉ



Four 210° - Th.7
60/75 mn

Cocotte (feu moyen)
45/60 mn

Grill (feu fort)
35/45 mn

PRÉSENTATION

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

Calibre : de 1 050 g à 1 450 g, par tranche de 100 g

Frais

Refroidi à l'air

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

Volaille née, élevée, abattue et transformée en France

Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 70% de céréales minimum

Durée d'élevage : 82 jours minimum

Produit suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur

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

1 VOLAILLE CERTIFIÉE CQC

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 LÉGER DE GIBIER

1 PORTION ÉCONOMIQUE ET MAÎTRISÉE

CONSERVATION

Produit frais :

DLC définie selon le type de conditionnement

À conserver entre 0 et +4°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	583	M.G.	5,5
Kcal	139	Sel	0,146
Protéines	19,1	A.G.S	1,3
Glucides	3,3		

CONDITIONNEMENT

6 UVC

Barquette film rétractable

Sous atmosphère protectrice

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 49.332.001 CE

Homologation Vétérinaire Inter-Armées

Agrément export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.



| DÉCOUPES
DEVOLAILLES

LA CUISSE DE POULET JAUNE

DÉCOUPES
DE VOLAILLES



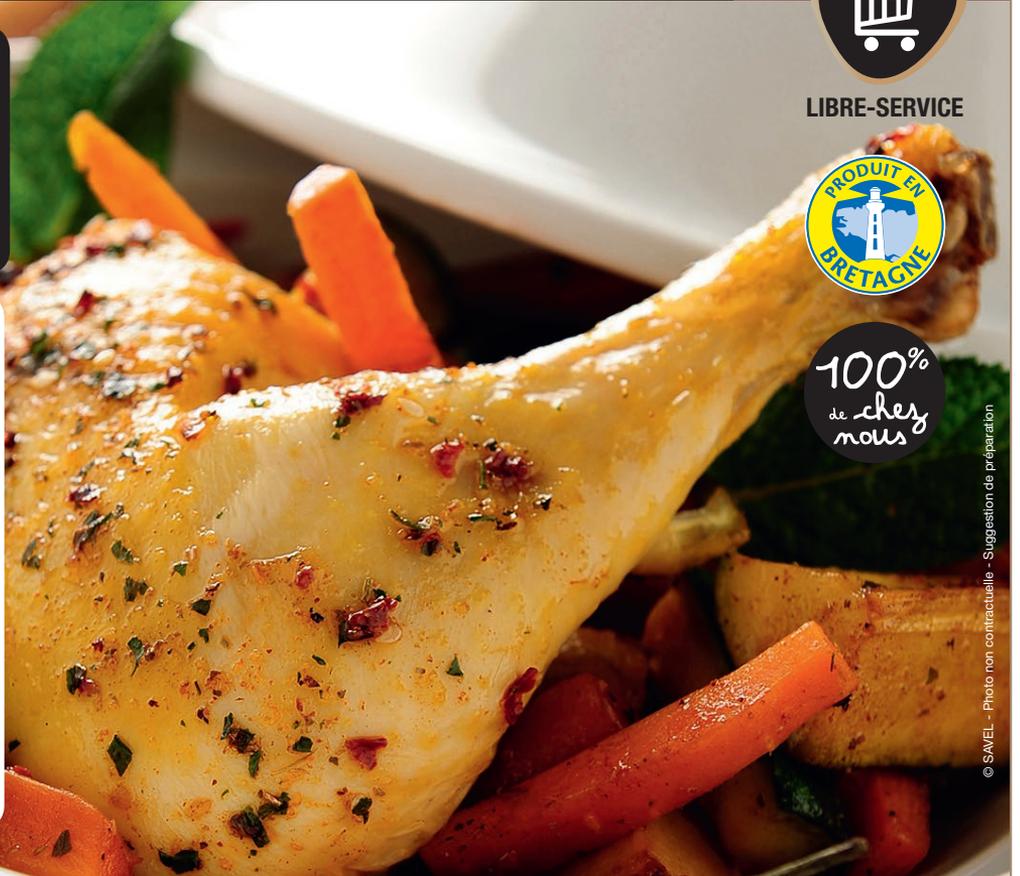
LIBRE-SERVICE



100%
de chez
nous

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x
4x
ET 6x



© SANEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation



Four 210° - Th.7
30/40 mn



Cocotte (feu moyen)
30/40 mn



Poêle (feu moyen)
25/30 mn



Grill (feu fort)
25/30 mn



Wok
25/30 mn



Barbecue - Plancha
25/30 mn

PRÉSENTATION

Cuisse déjotée (anatomique) : découpe manuelle du pilon et haut de cuisse

Cuisse sciée (avec partie du dos) : découpe mécanique du quart arrière

Frais

Refrigeré à l'air

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

Durée d'élevage : 45 jours environ

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	771	M.G.	12,8
Kcal	185	Sel	0,192
Protéines	17,5	A.G.S	3,3
Glucides	<0,1		

CONDITIONNEMENT

Barquettes de 2, 4 ou 6 cuisses conditionnées sous atmosphère protectrice
x4, poids fixe 1 kg
x6, 4 barquettes par carton

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 29.117.010 CE / FR 49.332.001 CE
Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

LE FILET DE POULET JAUNE

DÉCOUPES
DE VOLAILLES



LIBRE-SERVICE

100%
de chez
nous

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x
ET 4x



© S.P.E.I. - Photo: J. V. / M. M. - 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

Blanc de poulet jaune sans peau

Frais

Refroidi à l'air

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

Durée d'élevage : 45 jours environ

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	785	M.G.	11,6
Kcal	188	Sel	0,11
Protéines	20,9	A.G.S	3,5
Glucides	0		

CONDITIONNEMENT

6 UVC

Barquettes sous atmosphère protectrice

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE /
FR 49.332.001 CE
Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

L'AIGUILLETTE DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE VOLAILLES



LIBRE-SERVICE



À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x DIFFICULTÉ



Cocotte (feu moyen)
5/7 mn



Poêle (feu moyen)
5/7 mn



Wok
5/7 mn



Barbecue - Plancha
5/7 mn

PRÉSENTATION

Filets mignons de poulet jaune x9

Calibre : de 20 g à 30 g

Frais

Refroidi à l'air

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

Durée d'élevage : 45 jours environ

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	448	M.G.	1
Kcal	106	Sel	0,089
Protéines	24,2	A.G.S	0,32
Glucides	<0,1		

CONDITIONNEMENT

6 UVC

Barquettes sous atmosphère protectrice

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 29.024.011 CE / FR 49.332.001 CE
Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

Photo non contractuelle - Site internet de préparation

LE HAUT DE CUISSE DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE VOLAILLES



LIBRE-SERVICE



100% de chez nous

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x
ET 8x



© 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

Haut de cuisse de poulet jaune avec peau

Désossés x4

Avec os x8

Calibre : de 50 g à 80 g

Frais

Refroidi à l'air

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

Durée d'élevage : 45 jours environ

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	771	M.G.	12,8
Kcal	185	Sel	0,192
Protéines	17,5	A.G.S	3,3
Glucides	<0,1		

CONDITIONNEMENT

6 UVC

Barquettes sous atmosphère protectrice

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE /

FR 49.332.001 CE

Homologation Vétérinaire Inter-Armées

Agrément export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

LE PILON DE POULET JAUNE

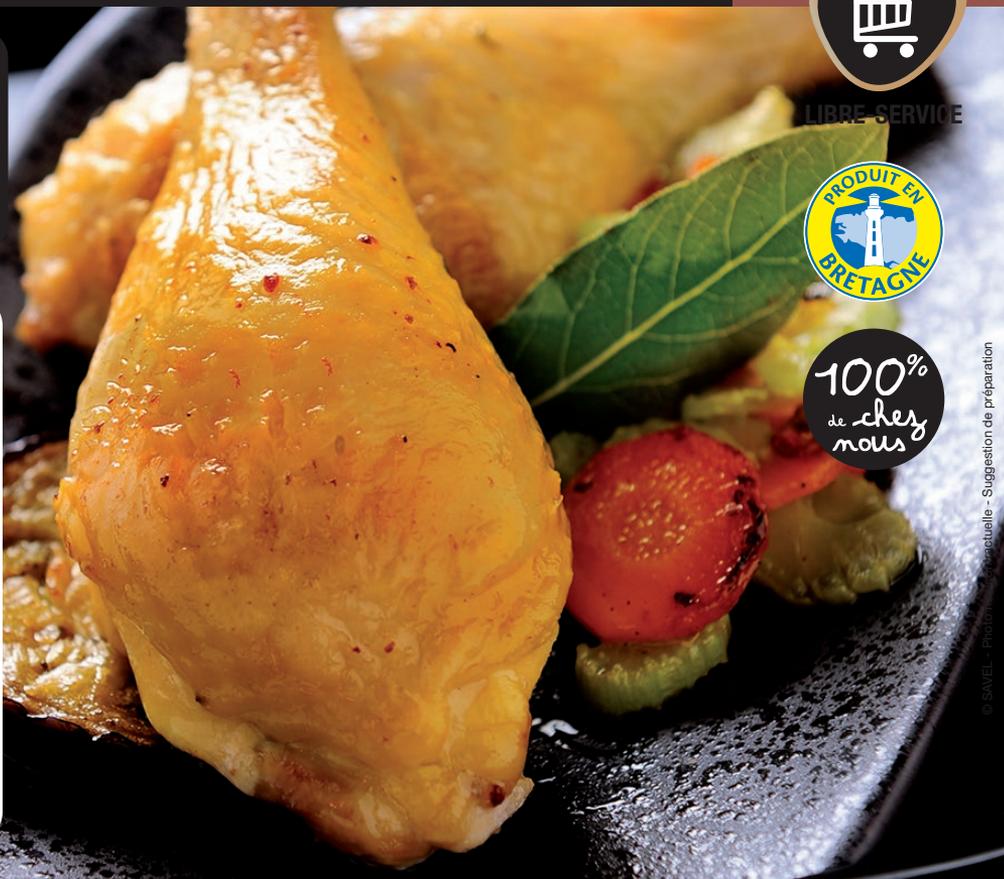
DÉCOUPES
DE VOLAILLES



LIBRE SERVICE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x
ET 8x



100%
de chez
nous

© SAVEL - PHOTOS - Suggestion de préparation



Four 210° - Th.7
10/15 mn



Cocotte (feu moyen)
10/15 mn



Poêle (feu moyen)
10/15 mn



Grill (feu fort)
10/15 mn



Wok
10/15 mn



Barbecue - Plancha
10/15 mn

PRÉSENTATION

Morceau correspondant au mollet, la section étant réalisée au niveau de la jointure de la cuisse

Frais

Refroidi à l'air

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

Durée d'élevage : 45 jours environ

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	771	M.G.	12,8
Kcal	185	Sel	0,192
Protéines	17,5	A.G.S	3,3
Glucides	<0,1		

CONDITIONNEMENT

6 UVC

Barquettes sous atmosphère protectrice

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE /
FR 49.332.001 CE
Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

L'ESCALOPE DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE VOLAILLES



LIBRE-SERVICE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x DIFFICULTÉ



100%
de chez nous



© 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

Escalope fine de poulet x2 (papillon sans peau)

Frais

Refroidi à l'air

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

Durée d'élevage : 45 jours environ

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	463	M.G.	1,2
Kcal	109	Sel	-
Protéines	24,6	A.G.S	0,3
Glucides	0		

CONDITIONNEMENT

6 UVC dans le carton
Barquettes sous atmosphère protectrice

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE
Homologation Vétérinaire Inter-Armées
Agrément export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

LE SUPRÊME DE PINTADE

DÉCOUPES
DE VOLAILLES



LIBRE-SERVICE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x

DIFFICULTÉ



© 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

Filet de pintade avec peau et manchon de l'aile

Calibre : de 140 g à 220 g, par tranche de 20 g

Frais

Refroidi à l'air

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 : 76 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 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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	687	M.G.	8,3
Kcal	164	Sel	0,15
Protéines	22,2	A.G.S	2,1
Glucides	0,3		

CONDITIONNEMENT

6 UVC

Barquettes sous atmosphère protectrice

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 49.332.001 CE

Homologation Vétérinaire Inter-Armées

Agrément export



ORIGINE FRANCE

Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

LA CUISSE DE PINTADE

DÉCOUPES
DE VOLAILLES



LIBRE-SERVICE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x
ET 4x



© SAV... Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

Four 210° - Th.7
30/40 mn

Cocotte (feu moyen)
30/40 mn

Poêle (feu moyen)
25/30 mn

Grill (feu fort)
25/30 mn

Wok
25/30 mn

Barbecue - Plancha
25/30 mn

PRÉSENTATION

Cuisse sciée (avec partie de dos) : découpe mécanique du quart arrière

Cuisse déjotée (anatomique) : découpe manuelle du pilon et haut de cuisse

Calibre : de 150 g à 250 g, par tranche de 50 g

Frais

Refroidi à l'air

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 : 76 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

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 LÉGER DE GIBIER

1 PORTION ÉCONOMIQUE ET MAÎTRISÉE

CONSERVATION

Produit frais :

DLC définie selon le type de conditionnement
À conserver entre 0 et +4°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	905	M.G.	15,9
Kcal	217	Sel	0,193
Protéines	18,5	A.G.S	4,2
Glucides	<0,1		

CONDITIONNEMENT

Par 2 : 6 UVC

Par 4 : poids fixe 1 kg

Barquettes sous atmosphère protectrice

Critères bactériologiques

Respect du règlement européen 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 49.332.001 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.

L'ÉQUIPE COMMERCIALE GMS



MIKAEL KERVELLA

RESPONSABLE COMMERCIAL RÉGION

mikael.kervella@savel.fr

02 98 04 01 05 / 06 83 40 86 52



MORGAN GOUSSET

RESPONSABLE GMS

morgan.gousset@savel.fr

06 03 70 49 17



GAËL QUÉRÉ

COMMERCIAL GMS BRETAGNE SUD

gael.quere@terreetplume.bzh

06 17 89 16 75



CHRISTOPHER BASLE

ASSISTANT COMMERCIAL GMS

christopher.basle@savel.fr

02 29 00 74 14



SAVEL - CS10020 - Saint Sébastien 29870 Lannilis - France
serviceconsommateur@savel.fr

Tel. +33 (0)2 98 04 01 05
Fax +33 (0)2 98 04 07 49
Export fax +33 (0)2 98 04 88 40

facebook.com/ptitduc

www.savel.fr