



. Le catalogue .



. Sommaire .

VOLAILLES ENTIÈRES

LA PINTADE	6
LA PINTADE CERTIFIÉE	7
LA CAILLE	8
LE CHAPON DE PINTADE	9
LE COQUELET JAUNE CERTIFIÉ	10
LE COQUELET BLANC CERTIFIÉ	11
LE POULET JAUNE	12
LE POULET JAUNE CERTIFIÉ	13

PRODUITS ÉLABORÉS

LA BROCHETTE DE COQUELET	40
LA BROCHETTE DE PINTADE	41
LA PINTADE FARCIE	42
LA CUISSE DE PINTADE FARCIE	43
LE SUPRÊME DE PINTADE FARCI	44
LE FILET DE PINTADE FARCI	45
LE COQUELET FARCI	46
LA BROCHETTE DE POULET JAUNE	47

DÉCOUPES DE VOLAILLES

LE SUPRÊME DE PINTADE	16
LA CUISSE DE PINTADE	17
LE FILET DE PINTADE	18
LE DOUBLE FILET DE PINTADE	19
LE SAUTÉ DE PINTADE	20
L'AIGUILLETTE DE PINTADE	21
LE PALETOT DE PINTADE	22
(existe aussi en paletot de coquelet et en paletot de poulet jaune)	
LE DÉLICE DE PINTADE	23
(existe aussi en délice de poulet jaune)	
LE ROLL DE PINTADE	24
(existe aussi en roll de poulet jaune)	
L'AILE DE PINTADE	25
LE COQUELET PAPILLON	26
LE DEMI COQUELET	27
LA CUISSE ET LE SUPRÊME DE COQUELET	28
LE FILET DE COQUELET	29
LE SAUTÉ DE COQUELET	30
(existe aussi en sauté de poulet jaune)	
LE SUPRÊME DE POULET JAUNE	31
LA CUISSE DE POULET JAUNE	32
LE FILET DE POULET JAUNE	33
L'AILE DE POULET JAUNE	34
LE PILON DE POULET JAUNE	35
LE HAUT DE CUISSE DE POULET JAUNE	36
L'AIGUILLETTE DE POULET JAUNE	37

VOLAILLES ETHNIQUES

LE COQUELET BLANC	50
LE COQUELET JAUNE	51
LE POULET JAUNE	52
LE POULET JAUNE CERTIFIÉ	53
LE COQUELET PAPILLON	54
LE DEMI COQUELET	55
LE SUPRÊME DE POULET JAUNE	56
LA CUISSE DE POULET JAUNE	57
LE FILET DE POULET JAUNE	58
L'AILE DE POULET JAUNE	59
LE PILON DE POULET JAUNE	60
LE HAUT DE CUISSE DE POULET JAUNE	61
L'AIGUILLETTE DE POULET JAUNE	62



LA PINTADE

VOLAILLES
ENTIÈRES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x

DIFFICULTÉ



PRÉPARATION 3 mn



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 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à - 18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	887
Kcal	213
Protéines	19,7
Glucides	0,6

M.G.	14,6
Sel	0,125
A.G.S	3,96

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Sac rétractable ou barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 49.332.001 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.

© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

LA PINTADE CERTIFIÉE

VOLAILLES
ENTIÈRES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x



DIFFICULTÉ



 PRÉPARATION 3 mn



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 ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

Volaille née, élevée, abattue et transformée en France

Alimentation 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

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 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à - 18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	583
Kcal	139
Protéines	19,1
Glucides	3,3

M.G.	5,5
Sel	0,146
A.G.S	1,3

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Sac rétractable ou barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 49.332.001 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.

© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ


 PRÉPARATION 3 mn

© 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

PAC classe A éviscérée, carcasse entière sans tête

Calibre : de 180 g à 200 g

CARACTÉRISTIQUES

Volaille née, élevée, abattue et transformée en France

Alimentation 100% végétale, minérale et vitamines

Durée d'élevage : de 28 à 42 jours

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

Absence d'ionisation

Absence d'allergène

LES + PRODUITS

| SITES SOUS HACCP

| FACILE ET SIMPLE À CUISINER
EN TOUTE OCCASION

| PRÉPARATION ET CUISSON RAPIDE

| VIANDE JUTEUSE AU GOÛT DE GIBIER

| PORTION ÉCONOMIQUE ET MAÎTRISÉE

CONSERVATION

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C

Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

EN G POUR 100 G DE VIANDE AVEC PEAU

(pour le produit en photo ci-dessus)

Kj	-
Kcal	-
Protéines	-
Glucides	-

M.G.	-
Sel	-
A.G.S	-

CONDITIONNEMENT

Barquette film étirable

Critères bactériologiques

Respect du règlement n° 2073/2005

LE CHAPON DE PINTADE

VOLAILLES
ENTIÈRES



150 JOURS
D'ÉLEVAGE
MINIMUM

PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

6x 

DIFFICULTÉ
  

 PRÉPARATION 10 mn



Four 210° - Th.7
140 mn



Cocotte (feu moyen)
90 mn

PRÉSENTATION

PAC classe A éviscéré sans abats, bridé sans cou avec tarsi

Calibre : de 1 800 g à 2 400 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

Durée d'élevage : 150 jours minimum

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

Traçabilité

Absence d'ionisation

Absence d'allergène

LES + PRODUITS

| SITES SOUS HACCP ET CERTIFIÉS BRC

| FILIÈRE MAÎTRISÉE DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

| VOLAILLE FESTIVE PAR EXCELLENCE

| VOLAILLE DE TRADITION

| VIANDE FINE ET RAFFINÉE

CONSERVATION

Produit frais :

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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à - 18° C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	-
Kcal	-
Protéines	-
Glucides	-

M.G.	-
Sel	-
A.G.S	-

CONDITIONNEMENT

Nu
Barquette film étirable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes)

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 49.332.001 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.

LE COQUELET JAUNE CERTIFIÉ

VOLAILLES
ENTIÈRES



PRODUIT DE 
FRANCE

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



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRÉSENTATION

PAC classe A éviscérée sans abats, bridée sans cou

Calibre : de 300 g à 650 g, par tranche de 50 g

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

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 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	626
Kcal	150
Protéines	20,5
Glucides	< 0,2

M.G.	7,4
Sel	0,16
A.G.S	2,1

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Sac rétractable ou barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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.

Agéments sanitaires

FR 29.117.010 CE / FR 29.024.011 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.

LE COQUELET BLANC CERTIFIÉ

VOLAILLES
ENTIÈRES



PRODUIT DE 
FRANCE

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



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

I PRÉSENTATION

PAC classe A éviscérée sans abats, bridée sans cou

Calibre : de 300 g à 650 g, par tranche de 50 g

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

I 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 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

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 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	621
Kcal	148
Protéines	21
Glucides	< 0,1

M.G.	7,1
Sel	0,2
A.G.S	2,1

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Sac rétractable ou barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.117.010 CE / FR 29.024.011 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.

LE POULET JAUNE

VOLAILLES
ENTIÈRES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x

DIFFICULTÉ
  



PRÉPARATION 3 mn



Four 210° - Th.7
60 mn



Cocotte (feu moyen)
50 mn



Grill (feu fort)
45 mn

© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

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 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

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	556
Kcal	132
Protéines	22,4
Glucides	< 0,1

M.G.	4,7
Sel	0,122
A.G.S	1,2

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Sac rétractable ou barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.117.010 CE / 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.

LE POULET JAUNE CERTIFIÉ

VOLAILLES
ENTIÈRES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x  **DIFFICULTÉ**
  

 **PRÉPARATION 3 mn**



Four 210° - Th.7
60 mn



Cocotte (feu moyen)
50 mn



Grill (feu fort)
45 mn



© Savel - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRÉSENTATION

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

Calibre : de 1150 g à >1650 g

Frais ou congelé

Refrroidi à l'air

Congelé à sec

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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

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

Barquette film étirable
Sac rétractable ou barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice (barquettes)
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 29.117.010 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.



| DÉCOUPES DE VOLAILLES

LE SUPRÊME DE PINTADE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRODUIT DE 
FRANCE

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

Filet de pintade avec peau et manchon de l'aile

Calibre : de 140 g à 220 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C

Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

EN G POUR 100 G DE VIANDE AVEC PEAU

(pour le produit en photo ci-dessus)

Kj	687
Kcal	164
Protéines	22,2
Glucides	0,3

M.G.	8,3
Sel	0,15
A.G.S	2,1

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 49.332.001 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 CUISSE DE PINTADE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x  DIFFICULTÉ
 

 PRÉPARATION **2 mn**

 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

I PRÉSENTATION

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

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

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

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

I CARACTÉRISTIQUES

Volaile 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

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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	905
Kcal	217
Protéines	18,5
Glucides	<0,1

M.G.	15,9
Sel	0,193
A.G.S	4,2

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice (barquettes, poches)
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 49.332.001 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.

LE FILET DE PINTADE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



PRODUIT DE 
FRANCE

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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	724
Kcal	173
Protéines	22,3
Glucides	<0,1

M.G.	9,3
Sel	0,07
A.G.S	0,2

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 49.332.001 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.

LE DOUBLE FILET DE PINTADE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x

DIFFICULTÉ



PRÉPARATION 4 mn



Four 210° - Th.7
20/25 mn



Cocotte (feu moyen)
20/25 mn



Poêle (feu moyen)
20/25 mn



Grill (feu fort)
20/25 mn



Wok
20/25 mn



Barbecue - Plancha
20/25 mn

PRÉSENTATION

2 filets de pintade reliés par la peau

Calibre : de 160 g à 230 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

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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	724
Kcal	173
Protéines	22,3
Glucides	<0,1

M.G.	9,3
Sel	0,078
A.G.S	2,4

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 49.332.001 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.

© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

LE SAUTÉ DE PINTADE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ
  

 PRÉPARATION 2 mn



© 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

Découpe de pintade. Morceaux anatomiques issus de cuisses déjointées et de suprêmes, avec/sans peau, avec/sans os

Calibre : de 30 g à 60 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à - 18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	905
Kcal	217
Protéines	18,5
Glucides	<0,1

M.G.	15,9
Sel	0,193
A.G.S	4,2

CONDITIONNEMENT

Nu

Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)

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 49.332.001 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'AIGUILLETTE DE PINTADE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ



 PRÉPARATION 1 mn



Four 210° - Th.7
7/10 mn



Cocotte (feu moyen)
7/10 mn



Poêle (feu moyen)
7/10 mn



Grill (feu fort)
7/10 mn



Wok
7/10 mn



Barbecue - Plancha
7/10 mn

PRÉSENTATION

Filet mignon de pintade

Calibre : de 15 g à 25 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 LÉGÈRE **ET RAFFINÉE**

| 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à - 18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	459
Kcal	108
Protéines	25,7
Glucides	1,3

M.G.	<0,6
Sel	0,07
A.G.S	0,2

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 49.332.001 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.

LE PALETOT DE PINTADE

EXISTE AUSSI EN PALETOT DE COQUELET ET EN PALETOT DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x

DIFFICULTÉ
  

 PRÉPARATION **4 mn**

© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation



Four 210° - Th.7
30/40 mn



Cocotte (feu moyen)
30/40 mn



Poêle (feu moyen)
30/40 mn



Grill (feu fort)
30/40 mn



Wok
30/40 mn



Barbecue - Plancha
30/40 mn

PRÉSENTATION

Pintade désossée (présentation réalisée selon le cahier des charges demandé)

Calibre : de 700 g à 900 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 LÉGÈRE ET **RAFFINÉE**

| 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à - 18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	887
Kcal	213
Protéines	19,7
Glucides	0,6

M.G.	14,6
Sel	0,125
A.G.S	3,96

CONDITIONNEMENT

Nu
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
Sous-vide

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 49.332.001 CE / FR 29.024.011 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.

LE DELICE DE PINTADE

EXISTE AUSSI EN DELICE DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRODUIT DE 
FRANCE

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

Cuisse de pintade déjointée "éboutée" sans os
de haut de cuisse

Calibre : de 150 g à 200 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 LÉGÈRE ET RAFFINÉE

| 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à - 18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	905
Kcal	217
Protéines	18,5
Glucides	<0,1

M.G.	15,9
Sel	0,193
A.G.S	4,2

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 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.

LE ROLL DE PINTADE

EXISTE AUSSI EN ROLL DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



© SWELE - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRODUIT DE 
FRANCE

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

Haut de cuisse de pintade sans os avec peau

Calibre : de 60 g à 100 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C

Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

EN G POUR 100 G DE VIANDE AVEC PEAU

(pour le produit en photo ci-dessus)

Kj	905
Kcal	217
Protéines	18,5
Glucides	<0,1

M.G.	15,9
Sel	0,193
A.G.S	4,2

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 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'AILE DE PINTADE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ
  



PRÉPARATION 2 mn

© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation



Four 210° - Th.7
10/15 mn



Cocotte (feu moyen)
10/15 mn



Poêle (feu moyen)
7/10 mn



Grill (feu fort)
7/10 mn



Wok
7/10 mn



Barbecue - Plancha
7/10 mn

PRÉSENTATION

Manchon, médiane et fouet de pintade

Calibre : de 35 g à 75 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 LÉGÈRE ET RAFFINÉE

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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C

Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	-
Kcal	-
Protéines	-

Glucides	-
M.G.	-

CONDITIONNEMENT

Nu
Sous-vide

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 49.332.001 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.

LE COQUELET PAPILLON

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



PRODUIT DE 
FRANCE

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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	621
Kcal	148
Protéines	21
Glucides	<0,1

M.G.	7,1
Sel	0,2
A.G.S	2,1

CONDITIONNEMENT

Nu
Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 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.

LE DEMI COQUELET

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ



 PRÉPARATION 2 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 coupé en deux, aile entière

Calibre : de 200 g à 325 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	621
Kcal	148
Protéines	21
Glucides	<0,1

M.G.	7,1
Sel	0,2
A.G.S	2,1

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 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 CUISSE ET LE SUPRÊME DE COQUELET

DÉCOUPES DE VOLAILLES



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRODUIT DE  **FRANCE**

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

Découpe anatomique du coquelet blanc ou jaune /
cuisse déjointée et filet avec peau avec manchon

Calibre : de 60 g à 90 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	621
Kcal	148
Protéines	21
Glucides	<0,1

M.G.	7,1
Sel	0,2
A.G.S	2,1

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 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.

LE FILET DE COQUELET

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x

DIFFICULTÉ



 PRÉPARATION 2 mn



© 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

Blanc de coquelet jaune ou blanc avec peau

Calibre : de 50 g à 80 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	400
Kcal	94
Protéines	23,2
Glucides	0,4

M.G.	<0,5
Sel	0,125
A.G.S	<0,01

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 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.

LE SAUTÉ DE COQUELET

EXISTE AUSSI EN SAUTÉ DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ
  

 PRÉPARATION 1 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

Découpe de coquelet blanc ou jaune. Morceaux anatomiques issus de cuisses déjointées et de suprêmes, avec/sans peau, avec/sans os

Calibre : de 30 g à 60 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	901
Kcal	216
Protéines	18,6
Glucides	0,1

M.G.	17,4
Sel	0,2
A.G.S	4,2

CONDITIONNEMENT

Nu
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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.

Agéments sanitaires

FR 29.024.011 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.

LE SUPRÊME DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x

DIFFICULTÉ



 PRÉPARATION 2 mn

© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de présentation



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 poulet jaune avec peau et manchon de l'aile

Calibre : de 160 g à 230 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

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	785
Kcal	188
Protéines	20,9
Glucides	0

M.G.	11,6
Sel	0,11
A.G.S	3,5

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE
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 CUISSE DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ
  

 PRÉPARATION 2 mn



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

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

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

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	771
Kcal	185
Protéines	17,5
Glucides	<0,1

M.G.	12,8
Sel	0,192
A.G.S	3,3

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.117.010 CE / 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.

LE FILET DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ
  

 PRÉPARATION 2 mn



© 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

Blanc de poulet jaune avec peau

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

CARACTÉRISTIQUES

Volaile née, élevée, abattue et transformée en France

Volaile issue de souche à croissance lente

Alimentation avec 100% de matières premières
d'origine végétale et minérale enrichie en vitamines

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	785
Kcal	188
Protéines	20,9
Glucides	0

M.G.	11,6
Sel	0,11
A.G.S	3,5

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE
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'AILE DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ
  

 PRÉPARATION 2 mn

 Four 210° - Th.7
10/15 mn

 Cocotte (feu moyen)
10/15 mn

 Poêle (feu moyen)
7/10 mn

 Grill (feu fort)
7/10 mn

 Wok
7/10 mn

 Barbecue - Plancha
7/10 mn

PRÉSENTATION

Manchon, médiane et fouet de poulet jaune

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

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	-
Kcal	-
Protéines	-

Glucides	-
M.G.	-

CONDITIONNEMENT

Nu
Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE /
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.

LE PILON DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ



PRÉPARATION 2 mn



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 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

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à - 18°C

Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

EN G POUR 100 G DE VIANDE AVEC PEAU

(pour le produit en photo ci-dessus)

Kj	771
Kcal	185
Protéines	17,5
Glucides	<0,1

M.G.	12,8
Sel	0,192
A.G.S	3,3

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE /
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.

LE HAUT DE CUISSE DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE
VOLAILLES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ



PRÉPARATION **2 mn**



© 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

Calibre : de 50 g à 80 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

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	771
Kcal	185
Protéines	17,5
Glucides	<0,1

M.G.	12,8
Sel	0,192
A.G.S	3,3

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE /
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'AIGUILLETTE DE POULET JAUNE

DÉCOUPES DE VOLAILLES



NOUVEAU

PRODUIT DE  **FRANCE**

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x  **DIFFICULTÉ**
  

 **PRÉPARATION 2 mn**

© SVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation



 **Cocotte (feu moyen)**
5/7 mn

 **Poêle (feu moyen)**
5/7 mn

 **Wok**
5/7 mn

 **Barbecue - Plancha**
5/7 mn

I PRÉSENTATION

Filet mignon de poulet jaune

Calibre : de 20 g à 30 g

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

I 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

Durée d'élevage : 44 jours

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

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 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	448
Kcal	106
Protéines	24,2
Glucides	< 0,1

M.G.	1
Sel	0,089
A.G.S	0,32

CONDITIONNEMENT

Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 49.332.001 CE / FR 29.024.011 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.



| PRODUITS
ÉLABORÉS

LA BROCHETTE DE COQUELET

PRODUITS
ÉLABORÉS



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ
  

 PRÉPARATION 2 mn



© 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

Morceaux sélectionnés de coquelet sur pic
(inox ou bois), avec/sans os, avec peau

Découpe et montage manuel, avec assortiment
d'autres ingrédients

Calibre : de 180 g à 220 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

Liste d'allergènes communicable sur demande

LES + PRODUITS

| SITES SOUS HACCP

| 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	652
Kcal	156
Protéines	17,3
Glucides	0

M.G.	9,3
Sel	0,14
A.G.S	2,7

CONDITIONNEMENT

Nu

Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)

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 29.024.011 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 BROCHETTE DE PINTADE

PRODUITS
ÉLABORÉS



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ



PRÉPARATION 2 mn

© 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

Morceaux sélectionnés de pintade avec/sans os
sur pic (inox ou bois)

Découpe et montage manuel, avec assortiment
d'autres ingrédients

Calibre : de 180 g à 220 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

Liste d'allergènes communicable sur demande

LES + PRODUITS

| SITES SOUS HACCP

| FILIÈRE MAÎTRISÉE DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

| FACILE ET SIMPLE À CUISINER
EN TOUTE OCCASION

| PRÉPARATION ET CUISSON RAPIDE

| VIANDE LÉGÈRE ET RAFFINÉE

| 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	692
Kcal	166
Protéines	15,2
Glucides	0

M.G.	11,5
Sel	0,15
A.G.S	3,3

CONDITIONNEMENT

Nu
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)

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 29.024.011 CE / 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 FARCIE

PRODUITS
ÉLABORÉS



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

5x



DIFFICULTÉ



PRÉPARATION 4 mn



Four 210° - Th.7
50/60 mn



Cocotte (feu moyen)
50/60 mn

© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRÉSENTATION

Pintade semi-désossée, farcie (recette de farce sur demande)

Calibre : de 1 200 g à 1 400 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

Liste d'allergènes communicable sur demande

LES + PRODUITS

SITES SOUS **HACCP**

FILIÈRE **MAÎTRISÉE** DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

FACILE ET SIMPLE À CUISINER
EN TOUTE OCCASION

PRÉPARATION ET CUISSON **RAPIDE**

VIANDE LÉGÈRE **ET RAFFINÉE**

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 :

DDM = 24 mois - À conserver à - 18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	-
Kcal	-
Protéines	-

Glucides	-
M.G.	-

CONDITIONNEMENT

Nu

Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
Sous-vide

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 29.024.011 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 CUISSE DE PINTADE FARCIE

PRODUITS
ÉLABORÉS



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ
  

 PRÉPARATION 4 mn



Four 210° - Th.7
30/40 mn



Cocotte (feu moyen)
30/40 mn

PRÉSENTATION

Cuisse de pintade semi-désossée, farcie (recette de farce sur demande)

Calibre : de 180 g à 220 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

Liste d'allergènes communicable sur demande

LES + PRODUITS

| SITES SOUS **HACCP**

| FILIÈRE **MAÎTRISÉE** DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

| **FACILE** ET SIMPLE À CUISINER
EN TOUTE OCCASION

| PRÉPARATION ET CUISSON **RAPIDE**

| VIANDE LÉGÈRE **ET RAFFINÉE**

| 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	-
Kcal	-
Protéines	-

Glucides	-
M.G.	-

CONDITIONNEMENT

Nu

Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
Sous-vide

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 29.024.011 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.

LE SUPRÊME DE PINTADE FARCI

PRODUITS
ÉLABORÉS



PRODUIT DE  **FRANCE**

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ



 PRÉPARATION 4 mn

© 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, farci (recette de farce sur demande)

Calibre : de 180 g à 220 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

Liste d'allergènes communicable sur demande

LES + PRODUITS

| SITES SOUS **HACCP**

| FILIÈRE **MAÎTRISÉE** DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

| **FACILE** ET SIMPLE À CUISINER
EN TOUTE OCCASION

| PRÉPARATION ET CUISSON **RAPIDE**

| VIANDE LÉGÈRE **ET RAFFINÉE**

| 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	-
Kcal	-
Protéines	-

Glucides	-
M.G.	-

CONDITIONNEMENT

Nu

Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
Sous-vide

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 29.024.011 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.

LE FILET DE PINTADE FARCI

PRODUITS
ÉLABORÉS



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ
  



PRÉPARATION 4 mn



© 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, farci (recette de farce sur demande)

Calibre : de 140 g à 180 g

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

CARACTÉRISTIQUES

Volaile 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

Liste d'allergènes communicable sur demande

LES + PRODUITS

| SITES SOUS **HACCP**

| FILIÈRE **MAÎTRISÉE** DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

| **FACILE** ET SIMPLE À CUISINER
EN TOUTE OCCASION

| PRÉPARATION ET CUISSON **RAPIDE**

| VIANDE LÉGÈRE **ET RAFFINÉE**

| 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à - 18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	-
Kcal	-
Protéines	-

Glucides	-
M.G.	-

CONDITIONNEMENT

Nu

Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
Sous-vide

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 29.024.011 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.

LE COQUELET FARCI

PRODUITS
ÉLABORÉS



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x

DIFFICULTÉ



 PRÉPARATION 4 mn



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

Coquelet semi-désossé, farci (recette de farce sur demande)

Calibre : de 400 g à 600 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

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

Liste d'allergènes communicable sur demande

LES + PRODUITS

| SITES SOUS **HACCP**

| FILIÈRE **MAÎTRISÉE** DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

| **FACILE** ET SIMPLE À CUISINER
EN TOUTE OCCASION

| PRÉPARATION ET CUISSON **RAPIDE**

| VIANDE LÉGÈRE **ET RAFFINÉE**

| 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	-
Kcal	-
Protéines	-

Glucides	-
M.G.	-

CONDITIONNEMENT

Nu
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
Sous-vide

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 29.024.011 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.

© Savel - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

LA BROCHETTE DE POULET JAUNE

PRODUITS
ÉLABORÉS



NOUVEAU

PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ



PRÉPARATION 2 mn



Four 210° - Th.7
20/25 mn



Grill (feu fort)
15/20 mn



Wok
15/20 mn



Barbecue - Plancha
15/20 mn

© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRÉSENTATION

Morceaux sélectionnés de poulet avec/sans os
sur pic (inox ou bois)

Découpe et montage manuel, avec assortiment
d'autres ingrédients

Calibre : de 180 g à 220 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 : 44 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

| FILIÈRE MAÎTRISÉE DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

| FACILE ET SIMPLE À CUISINER
EN TOUTE OCCASION

| PRÉPARATION ET CUISSON RAPIDE

| VIANDE LÉGÈRE ET RAFFINÉE

| 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	552
Kcal	132
Protéines	18,9
Glucides	1,8

M.G.	6
Sel	0,14
A.G.S	3,3

CONDITIONNEMENT

Nu

Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)

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 29.024.011 CE / 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.



I VOLAILLES
ETHNIQUES

LE COQUELET BLANC

VOLAILLES
ETHNIQUES



PRODUIT DE 
FRANCE

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

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 :

DDM = 24 mois - À conserver à - 18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	621
Kcal	148
Protéines	21
Glucides	< 0,1

M.G.	7,1
Sel	0,2
A.G.S	2,1

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Sac rétractable ou barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.117.010 CE / FR 29.024.011 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.

© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

LE COQUELET JAUNE

VOLAILLES
ETHNIQUES



PRODUIT DE 
FRANCE

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

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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	626
Kcal	150
Protéines	20,5
Glucides	< 0,2

M.G.	7,4
Sel	0,16
A.G.S	2,1

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Sac rétractable ou barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice (barquettes, poches)
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 29.117.010 CE / FR 29.024.011 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.

© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

LE POULET JAUNE

VOLAILLES
ETHNIQUES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x



DIFFICULTÉ



PRÉPARATION 3 mn



Four 210° - Th.7
60 mn



Cocotte (feu moyen)
50 mn



Grill (feu fort)
45 mn

© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

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 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

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	556
Kcal	132
Protéines	22,4
Glucides	< 0,1

M.G.	4,7
Sel	0,122
A.G.S	1,2

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Sac rétractable ou barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.117.010 CE / 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.

LE POULET JAUNE CERTIFIÉ

VOLAILLES
ETHNIQUES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

4x



DIFFICULTÉ



 PRÉPARATION 3 mn



Four 210° - Th.7
60 mn



Cocotte (feu moyen)
50 mn



Grill (feu fort)
45 mn



© SAVOL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRÉSENTATION

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

Calibre : de 1150 g à >1650 g

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	635
Kcal	152
Protéines	21,7
Glucides	< 0,1

M.G.	7,2
Sel	0,152
A.G.S	2,2

CONDITIONNEMENT

Barquette film étirable
Sac rétractable ou barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice (barquettes)
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 29.117.010 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.

LE COQUELET PAPILLON

VOLAILLES
ETHNIQUES



PRODUIT DE 
FRANCE

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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	621
Kcal	148
Protéines	21
Glucides	<0,1

M.G.	7,1
Sel	0,2
A.G.S	2,1

CONDITIONNEMENT

Nu
Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 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.

LE DEMI COQUELET

VOLAILLES
ETHNIQUES

me



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ



 PRÉPARATION 2 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 coupé en deux, aile entière

Calibre : de 200 g à 325 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 :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	621
Kcal	148
Protéines	21
Glucides	<0,1

M.G.	7,1
Sel	0,2
A.G.S	2,1

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 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.

LE SUPRÊME DE POULET JAUNE

VOLAILLES
ETHNIQUES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ



 PRÉPARATION **2 mn**

© SVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de présentation



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 poulet jaune avec peau et manchon de l'aile

Calibre : de 160 g à 230 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

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	785
Kcal	188
Protéines	20,9
Glucides	0

M.G.	11,6
Sel	0,11
A.G.S	3,5

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE
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 CUISSE DE POULET JAUNE

VOLAILLES
ETHNIQUES



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ
  



PRÉPARATION 2 mn



© SAVEL - 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 déjointée (anatomique) : découpe manuelle du pilon et haut de cuisse

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

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

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	771
Kcal	185
Protéines	17,5
Glucides	<0,1

M.G.	12,8
Sel	0,192
A.G.S	3,3

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice (barquettes, poches)
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 29.117.010 CE / 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.

LE FILET DE POULET JAUNE

VOLAILLES
ETHNIQUES



PRODUIT DE **FRANCE**

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x DIFFICULTÉ

PRÉPARATION **2 mn**



© SVEL - 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

Blanc de poulet jaune avec peau

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

CARACTÉRISTIQUES

Volaile née, élevée, abattue et transformée en France

Volaile issue de souche à croissance lente

Alimentation avec 100% de matières premières d'origine végétale et minérale enrichie en vitamines

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	785
Kcal	188
Protéines	20,9
Glucides	0

M.G.	11,6
Sel	0,11
A.G.S	3,5

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE
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'AILE DE POULET JAUNE

VOLAILLES
ETHNIQUES

me



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x 

DIFFICULTÉ



 PRÉPARATION 2 mn



© SVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

 Four 210° - Th.7
10/15 mn

 Cocotte (feu moyen)
10/15 mn

 Poêle (feu moyen)
7/10 mn

 Grill (feu fort)
7/10 mn

 Wok
7/10 mn

 Barbecue - Plancha
7/10 mn

PRÉSENTATION

Manchon, médiane et fouet de poulet jaune

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

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	-
Kcal	-
Protéines	-

Glucides	-
M.G.	-

CONDITIONNEMENT

Nu
Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE /
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.

LE PILON DE POULET JAUNE

VOLAILLES
ETHNIQUES



© SAVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

PRODUIT DE **FRANCE**

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x DIFFICULTÉ

PRÉPARATION **2 mn**



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 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

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	771
Kcal	185
Protéines	17,5
Glucides	<0,1

M.G.	12,8
Sel	0,192
A.G.S	3,3

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE /
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.

LE HAUT DE CUISSE DE POULET JAUNE

VOLAILLES
ETHNIQUES



PRODUIT DE **FRANCE**

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

1x DIFFICULTÉ

PRÉPARATION **2 mn**



© 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

Calibre : de 50 g à 80 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

Durée d'élevage : 40/44 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à - 18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	771
Kcal	185
Protéines	17,5
Glucides	<0,1

M.G.	12,8
Sel	0,192
A.G.S	3,3

CONDITIONNEMENT

Nu - Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice (barquettes, poches)
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 29.024.011 CE / FR 29.117.010 CE /
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'AIGUILLETTE DE POULET JAUNE

VOLAILLES
ETHNIQUES



NOUVEAU



PRODUIT DE 
FRANCE

À CONSOMMER
CUIT À CŒUR

2x  **DIFFICULTÉ**


 **PRÉPARATION 2 mn**

 **Cocotte (feu moyen)**
5/7 mn

 **Poêle (feu moyen)**
5/7 mn

 **Wok**
5/7 mn

 **Barbecue - Plancha**
5/7 mn



© SVEL - Photo non contractuelle - Suggestion de préparation

I PRÉSENTATION

Filet mignon de poulet jaune

Calibre : de 20 g à 30 g

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

I 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

Durée d'élevage : 44 jours

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

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 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

Produit congelé :

DDM = 24 mois - À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

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

Kj	448
Kcal	106
Protéines	24,2
Glucides	< 0,1

M.G.	1
Sel	0,089
A.G.S	0,32

CONDITIONNEMENT

Barquette film étirable
Barquette film rétractable
Sous atmosphère protectrice
(barquettes, poches)
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 49.332.001 CE / FR 29.024.011 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.



Saint Sébastien - BP 20 - 29870 Lannilis - France
Tél. +33 (0)2 98 04 01 05 - Fax +33 (0)2 98 04 07 49
Fax export +33 (0)2 98 04 88 40
contact@savel.fr - **www.savel.fr**