

Suprême Pintade +/- 180gr

Réf : 11835

Fournisseur : LDC

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VOLAILLE FRANCAISE	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	suprême de pintade sans aiguillettes et avec peau, née, élevée et abattue en France
Informations complémentaires	Age minium : 70 jours Alimentation : conforme à la réglementation en vigueur Commentaire : élevage en claustration Surgélation IQF
Allergènes	Absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Pour une cuisson maîtrisée, le suprême de pintade doit se cuire de deux façons. Tout d'abord dans une poêle ou une plancha préalablement chauffée (200° durant 4/5 minutes) pour caraméliser la peau, puis finir dans un four à 120° pour atteindre un appoint de 70° au pilon. Cela permet une harmonisation de la cuisson. L'appoint au four est important, car une cuisson unique à la poêle ou à la plancha ne permet pas une cuisson homogène. En effet le filet cuit plus vite que le pilon et l'appoint ne sera donc pas respecté.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 435	Énergie (kcal) : 103	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.20	Dont en sucres (g) : 0.20	Protéines (g) : 23.90

Matières grasses (g) : 0.80	Dont en acides gras saturés (g) : 0.30	Sel (g) : 0.14
-----------------------------	---	----------------