

Filet Canette 170/240gr

Réf : 10243

Fournisseur : SBV

| | | |
|-----------------------|---------------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Origine France | |
| Certificat / Label | VOLAILLE FRANCAISE | |
| Conditionnement | Carton de 12 poches | Carton de 5.000 kg |

| | |
|------------------------------|---|
| Liste des ingrédients | filet de canette né, élevé et abattu en France |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice Volaille garantie bien élevée et bien nourrie Conditionné sous vide par 2 |
| Allergènes | absence d'allergènes |

| | |
|--|---|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Temps de décongélation | 12 à 24 heures entre 0 et 4°C |
| Durée de vie estimée après décongélation | 24 heures entre 0° et 4°C |
| Recommandations de mise en oeuvre | Faites décongeler les filets au réfrigérateur. A la plancha (230°C), faites les cuire 7 min côté peau puis 2 min côté viande. Terminez la cuisson au four (180°C) pendant 8 min. Réservez à température ambiante sur une grille pendant 10 min avant de découper puis servir. Sans décongélation : au four (180°C/hydrométrie 50), faites cuire les filets pendant 10 min. Terminez la cuisson la plancha (230°C) pendant 5 min. Réservez à température ambiante sur une grille pendant 10 min avant de découper puis servir. |

Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|---------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| Énergie (kj) : 898 | Énergie (kcal) : 216 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
| Glucides (g) : 0 | Dont en sucres (g) : 0 | Protéines (g) : 18 |
| Matières grasses (g) : 16 | Dont en acides gras saturés (g) : 5.3 | Sel (g) : 0.1 |