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