

Cuisse Pintade déjointée +/- 225gr

Réf : 12828

Fournisseur : SAVEL

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

Liste des ingrédients	cuisse déjointée de pintade nue, issue d'une découpe anatomique sans partie de dos, né, élevé et abattue en France
Informations complémentaires	Abattu entre 10 à 12 semaines Alimentation 100% végétale, vitamines et minéraux Conditionné en couche dans un sac PEMD
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	Four traditionnel : 30 minutes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 892	Énergie (kcal) : 214	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.40	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 18.60
Matières grasses (g) : 15.40	Dont en acides gras saturés (g) : 4.10	Sel (g) : 0.19