Filet Pintade Avec Peau +/- 135gr

Réf : **13283**

Fournisseur : SAVEL

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 10 sachets de 4 pièces	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	filet de blanc de pintade née, élevée et abattue en France, avec peau
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Abattu entre 10 à 12 semaines Alimentation 100% végétale, vitamines et minéraux Absence d'OGM Conditionné sous vide par 4
Allergènes	absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : 20-25 minutes. Poêle : 15-20 minutes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 724	Énergie (kcal) : 173	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.1	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 22.3
Matières grasses (g) : 9.3	Dont en acides gras saturés (g) : 2.4	Sel (g) : 0.1