



Filet Pintade Avec Peau +/- 135gr

Réf: 13283

Fournisseur: SAVEL

Origine / Fabrication	Origine France		
Conditionnement	Carton de 10 sachets d	le 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	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, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé
Temps de décongélation		12h entre 0°C et	4°C

Temps de décongélation 12h entre 0°C et 4°C 24h entre 0°C 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): 0.10	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 22.30
Matières grasses (g) : 9.30	Dont en acides gras saturés (g) : 2.40	Sel (g): 0.08