# Suprême Pintade +/-190gr

Réf : **13632**

Fournisseur : LDC

| | | |
|---|---|---|
| Origine / Fabrication | Origine France | |
| Certificat / Label | VOLAILLE FRANCAISE | |
| Conditionnement | Carton de 5 sachets | Carton de 5.000 kg |

| | |
|---|---|
| Liste des ingrédients | suprême de pintade sans aiguillettes et avec peau, née, élevée et abattue en France |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice<br>Surgélation IQF<br>Age minimum : 70 jours<br>Alimentation : conforme à la réglementation en vigueur<br>Commentaire : élevage en claustration |
| 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 | Pour une cuisson maîtrisée, le suprême de pintade doit se cuire de deux façons. Tout d'abord dans une poêle ou une plancha préalablement chauffée (200° durant 4/5 minutes) pour caraméliser la peau, puis finir dans un four à 120° pour atteindre un appoint de 70° au pilon. Cela permet une harmonisation de la cuisson. L'appoint au four est important, car une cuisson unique à la poêle ou à la plancha ne permet pas une cuisson homogène. En effet le filet cuit plus vite que le pilon et l'appoint ne sera donc pas respecté. |

## Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|---|---|---|
| Énergie (kj) : 438 | Énergie (kcal) : 103 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
| Glucides (g) : 0.1 | Dont en sucres (g) : 0 | Protéines (g) : 24 |

| | | |
|---|---|---|
| Matières grasses (g) : 0.8 | Dont en acides gras saturés (g) : 0 | Sel (g) : 0.1 |