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	Age minimum : 70 jours Alimentation : conforme à la réglementation en vigueur 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	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	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
Glucides (g) : 0.10	Protéines (g) : 24
Matières grasses (g) : 0.80	Sel (g) : 0.14