

Filet Pintade Avec Peau +/-130gr

Réf : 13760

Fournisseur : LDC

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VOLAILLE FRANCAISE	
Conditionnement	Carton de 5 sachets de 20 pièces	Carton de 13.000 kg

Liste des ingrédients	filet de pintade avec peau née, élevée et abattue en France
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Age mini : 70 jours Alimentation : 100% végétale, minérale et vitamines 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	A consommer cuit à coeur : - au four : chauffer le four à 70° et disposer vos filets de pintade, laisser cuire 40min - en cocotte : une cuisson à l'unilatérale. Déposer votre filet côté peau puis le cuire à feu moyen durant 15 à 20min sans le retourner. - plancha ou poêle : Préchauffer bien votre matériel, disposer un peu d'huile, puis mettre le filet côté peau durant 3 à 4min, finir la cuisson durant une dizaine de minutes à feu moyen.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 844	Énergie (kcal) : 202	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 21

Matières grasses (g) : 13	Dont en acides gras saturés (g) : 4.3	Sel (g) : 0.1
---------------------------	---------------------------------------	---------------