



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	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		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		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.		
		disposer un peu	pêle : Préchauffer bien votre matériel, d'huile, puis mettre le filet côté peau , finir la cuisson durant une dizaine de yen.	

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): 0.10