



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Cuisse de pintade fermière Label Rouge de Loué, déjointée, frais  
**Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Sachet de 10 pièces, soit 2 kg.  
**Conservation :** Frais, +0 À +4°C  
**Etat de préparation :** Cru  
**Conditionnement :** Colis de 4.000 kg  
**Liste des ingrédients :** pintade

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 49]  
**N° d'agrément :** FR 49.119.001 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 10  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Labels :** Indication géo. protégée IGP, Volaille Française VF, Label Rouge

**Bio AB :**

**Régimes particuliers :** Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 02074461 - Cuisses et morceaux de cuisses, non désossés, de canards domestiques, frais ou réfrigérés

## Conseils d'utilisation

**Mise en œuvre :** Cuisson sur grille, au four à chaleur sèche à 200/210°C, température stabilisée jusqu'à coloration. Finir la cuisson au four ou dans la suite culinaire. Marquer dans la sauteuse ou la poêle légèrement chemisée de matière grasse. Finir la cuisson au four ou dans la suite culinaire.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
866	208	13.7	3.9	0.01	0.01	0.5	20.9	0.18

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.53

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 34 - Volailles > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	4	0	4	Kilogramme			
Palette	576	0	576	Kilogramme	144		
Couche	32	0	32	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3266980143312
Sachet	2	0	2	Kilogramme			3266980143312