




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	SUPREME PINTADE NUE CONGEELEE ELEVEE SANS TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE
Descriptif produit :	Congelé. Cru. Origine France. Pintade élevée sans antibiotique. Filet avec peau et manchon. Carton de 20 pièces, soit 3,2 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Layer packed
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.200 kg
Liste des ingrédients :	100% viande de pintade
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pintade	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 49]
N° d'agrément :	FR 49.332.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté

Labels : Volaille Française VF, FSA

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten, 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 : 02076051 - Poitrines et morceaux de poitrines, non désossés, de pintades domestiques, frais, réfrigérés ou congelés

Atouts

Atout : Un produit issu d'une filière sans traitement antibiotique, filière qui contribue à l'amélioration des conditions de vie des animaux et à lutter contre l'antibio-résistance
Une chair jaune, fine et peu grasse, au goût subtil
Une pintade origine France

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - à consommer dans les 24H après décongélation

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four. Préchauffer à 230/250°C. Cuisson stabilisée à 200°C jusqu'à coloration. Finir 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							
690	165	8.3	2.1	0.3	0.01	0.01	22.2	0.15

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.67

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
Pièce unitaire	0.16	0	0.16	Kilogramme			
Couche	25.6	0	25.6	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	460.8	470	460.8	Kilogramme	144	1200x800x1300	
Colis	3.2	3.2	3.2	Kilogramme		400x300x70	3272872004777