



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Escalope de dinde saumurée à 3,1% farcie, farce forestière, surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. Viande de dinde origine France. Escalope de dinde saumurée, farce forestière à base de bolets, champignons noirs, pleurotes, cèpes et lactaires. Carton de 5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Escalope de dinde 45% (origine : France), viande de dinde (origine : France), gras de veau, eau, foies de dinde, sel, arômes naturels, épices, plantes aromatiques, garniture forestière 1,5% (bolet, champignon noir, pleurote, cèpe, lactaire), huile de tournesol.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
dinde	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 85]
N° d'agrément :	FR 85.084.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	547
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté

Labels : Volaille Française VF

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 : 16023119 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids >= 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des préparations ou conserves contenant exclusivement de la viande de dinde non cuite, des saucisses,

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250°C température stabilisée jusqu'à petite coloration, finir dans la suite culinaire (sauce ou marinade, bouillon) ou base température à 110/120°C pour atteindre + 68°C à cœur.

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							
829	199	13	5.9	1.2	0.01	0.6	19	0.75

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.46

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
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5.23	1	Colis			3061432112751
Palette	400	0	80	Colis	80		13285320006497