



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Escalope de dinde saumurée à 3,1% farcie, farce forestière, surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	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.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	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

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

Article : 244302

<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
<b>Labels :</b>	Volaille Française VF
<b>Bio AB :</b>	
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Non
<b>Mise en œuvre :</b>	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