




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>	Sauté de cuisse de dinde sans os sans peau
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Sans os sans peau. Morceaux issus de la cuisse de dinde. Sachet de 2,5 kg.
<b>Conservation :</b>	Frais, 0° À 4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% DINDE
<b>Mode d'élevage des volailles :</b>	Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
DINDE	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 72]  
**N° d'agrément :** FR 72.264.002 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 11  
**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 nitrité ajouté  
**Labels :** Label Rouge, Volaille Française VF, Produit fermier, Indication géo. protégée IGP  
**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 :** 02072610 - Morceaux désossés de dindons et de dindes [des espèces domestiques], frais ou réfrigérés

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C  
**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture  
**Mise en œuvre :** A la sauteuse, en cocotte ou à rôtir.

## 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							
504	120	4.1	1.1	0.7	0	0	20	0.22

**Allégations nutritionnelles :** Aucune  
**Rapport P/L :** 4.88  
**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
Sachet	2.5	0	2.5	Kilogramme			3266980025151
Couche	8	0	8	Kilogramme	2		
Colis	5	5.307	5	Kilogramme		300x300x168	93266980072042
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	800	0	800	Kilogramme	160	1200x800x1830	93266980072059