

# Jambonnettes de dinde confites

À la graisse de canard

## Descriptif produit

**Le produit :** **Jambonnettes de dinde**, traitées en salaison et confites dans la graisse de canard.  
Jambonnettes de 240g environ (+/- 15%), avec os et peau,  
hors graisse de canard et exsudat  
Produit **frais**

**Conditionnement :** Poche sous-vide thermoformée blanche de 6 jambonnettes

**Poids :** 2,00 Kg environ (+/- 15%)

**DLC :** 60 jours

**Colisage :** 6 poches par carton



## Les Avantages

- ✓ Une **texture moelleuse et fondante** incomparable grâce à une cuisson **lente et longue (5h)** à **basse** température
- ✓ Un **authentique** confisage dans la graisse de canard
- ✓ **Sécurité** bactériologique : cuisson dans l'emballage final
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Praticité et facilité** : un simple réchauffage pour la mise en œuvre pour un temps de préparation optimal

## Conseil de mise en œuvre

Un **gain de temps** grâce à une mise en œuvre **facile** : vider la poche, puis réchauffer au bain-marie, au four ou bien au micro-ondes.

Accompagnées avec des pâtes fraîches, et une sauce au poivre vert, ces jambonnettes de dinde raviront tout le monde, pour une préparation rapide et facile.



<p>DENOMINATION :</p>	<p><b>JAMBONNETTES DE DINDE CONFITES A LA GRAISSE DE CANARD x 6 (sous vide)</b></p> 																	
<p>CODE ARTICLE :</p> <p style="text-align: center;">5202</p>	 																	
<p>Gencod EAN13 : 3304030002568 Gencod Produit : 2720504(PV)</p>																		
<p>COMPOSITION :</p>	<p>Pilon de dinde* (90%), graisse de canard, sel, arôme naturel de poivre (<b>lactose</b>), colorant : caramel ordinaire *Origine : France</p>																	
<p>ALLERGENES :</p>	<p>Dérivés produits laitiers, susceptible de contenir du gluten En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.</p>																	
<p>PROCEDE DE FABRICATION :</p>	<p>Préparation des viandes, mélange des ingrédients, mise en poche sous vide, cuisson, refroidissement rapide, stockage à 0 - +4°C</p>																	
<p>PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :</p>	<p>6 jambonnettes cuites sous vide Jambonnettes de 240g environ (+/- 15%), avec os et peau, hors graisse de canard et exsudat Poche thermoformée blanche Poids de la poche : 2,00 Kg environ (+/- 15%)</p>																	
<p>EMBALLAGE/ PALETTISATION :</p>	<p>Cartons. Colisage : x6 (Colisage sur demande : x2, x8) Film de suremballage</p>																	
<p>DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 G) (ANALYSE SUR VIANDE)</p>	<p>Energie : 616 KJ / 146 Kcal Matières grasses : 4,6 g/100g dont Acides gras saturés : 1,72 g/100g Glucides : 0,13 g/100g dont Sucres : 0,13 g/100g Protéines : 26,2 g/100g Sel : 1,23 g/100g</p>																	
<p>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :</p>	<p>Goût caractéristique de dinde confite Texture moelleuse</p>																	
<p>CRITERES MICROBIOLOGIQUES :</p>	<table border="0"> <tr> <td><u>Germes recherchés :</u></td> <td><u>Critères :</u></td> </tr> <tr> <td>-Microorganismes Aérobie 30° C</td> <td>300 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Coliformes 30° C</td> <td>1 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Coliformes Thermotolérants 44° C</td> <td>10 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Staphylocoques à coagulase positive 37° C</td> <td>100 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C</td> <td>30 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Salmonella</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Listéria Monocytogènes</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> </table>		<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>	-Microorganismes Aérobie 30° C	300 000 UFC / g	-Coliformes 30° C	1 000 UFC / g	-Coliformes Thermotolérants 44° C	10 UFC / g	-Staphylocoques à coagulase positive 37° C	100 UFC / g	-Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C	30 UFC / g	-Recherche de Salmonella	absence / 25 g	-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g
<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>																	
-Microorganismes Aérobie 30° C	300 000 UFC / g																	
-Coliformes 30° C	1 000 UFC / g																	
-Coliformes Thermotolérants 44° C	10 UFC / g																	
-Staphylocoques à coagulase positive 37° C	100 UFC / g																	
-Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C	30 UFC / g																	
-Recherche de Salmonella	absence / 25 g																	
-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g																	
<p>D. L. C.</p>	<p>60 Jours</p>	<p><b>MODE DE CONSERVATION</b> à 0 - +4°C</p>																
<p>CONSEIL D'UTILISATION :</p>	<p>Ouvrir la poche, mettre dans un récipient et faire chauffer. A consommer rapidement après ouverture</p>																	