

Volardises®

Les lardons de volaille

Descriptif produit

Le produit : Lardons de volaille, traités en salaison.
Format environ 6*6*25 mm

Conditionnement : Barquette sous atmosphère protectrice

Poids : 1 Kg ou 500g

DLC : 21 jours

Colisage : Barquettes 1 kg : 8 par carton
Barquettes 500g : 10 par carton



Les Avantages

- ✓ **Faible** teneur en **lipides**
- ✓ Goût **authentique** du lardon
- ✓ Sans apport de matière grasse à la mise en œuvre
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM
- ✓ Visuel **homogène** et régulier en format lardon
- ✓ **Praticité** : déjà tranché, prêt à utilisation

Conseil de mise en œuvre

A la poêle ou en sauteuse : 6 minutes à feu moyen, **sans apport de matière grasse.**

Se travaille à chaud ou à froid, **après une cuisson à cœur.**


Au quotidien : **consommation identique à un lardon de porc** : salade, omelettes, sandwiches, quiches, pâtes à la carbonnara, pizzas, tartiflette...





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 212 (1kg)
 FT 2121 (500g)
 Date de création : 03/01/19
 Date de révision : 02/07/21
 Version : 4 indice : 1 Page : 2/2

DENOMINATION :	VOLARDISES® 1kg ou 500g (les lardons de volaille) Conditionné sous atmosphère protectrice	
CODE ARTICLE : 212 (1kg) 2121 (500g)		
Gencod EAN13 : 3304030001264 (1kg) 3304030001271 (500g)		
COMPOSITION : (à la mise en œuvre)		
ALLERGENES :	Dérivés de 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.	
PROCEDE DE FABRICATION :	Préparation des viandes, barattage des viandes, embossage, séchage, mise en sac, pasteurisation, refroidissement rapide, surgélation, stockage à -18°C, décongélation, déconditionnement, tranchage, conditionnement, stockage à 0 - +4°C	
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Format allumettes : environ 6x6x25 mm Poids net barquette = 1 kg ou 500g Barquette sous atmosphère protectrice	
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Cartons. Colisage : Barquette 1 kg x 8 ou Barquette 500g x 10 Film de suremballage	
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	Energie : 165 Kcal / 692 KJ Matières grasses : 8,9 g/100g dont Acides gras saturés : 2,76 g/100g Glucides : 0,71 g/100g dont Sucres : 0,71 g/100g	Protéines : 20,6 g/100g Sel : 2,80 g/100g
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Couleur rosée Texture tendre, goût fumé	
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	Critères FCD	
D. L. C.	21 jours	MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C
CONSEIL D'UTILISATION :	A consommer après cuisson à coeur et rapidement après ouverture Produit décongelé, à ne pas recongeler avant cuisson	