

Jambonnettes de poulet confites

À la graisse de canard

Descriptif produit

Le produit : **Jambonnettes de poulet** traitées en salaison et confites dans la graisse de canard
Jambonnettes avec os ébouté et peau, entre 70g et 90g pièce
Produit **frais**

Conditionnement : Poche thermoformée blanche de 20 jambonnettes

Poids : 2,20 Kg environ

DLC : 60 jours

Colisage : 6 poches par carton



Les Avantages




- ✓ **Goût authentique** rendu par un confitage dans la graisse de canard
- ✓ Une **texture moelleuse** et une viande **fondant** sous la langue grâce à une cuisson **lente et longue (4h)** à **basse** température
- ✓ **Facilité** à la mise en œuvre
- ✓ **Fiabilité :** Coût portion maîtrisé avec un nombre de pièces fixe dans la poche
- ✓ Sans porc, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Sécurité bactériologique :** cuisson sous-vide dans son emballage final

Conseil de mise en œuvre

Mise en œuvre facile : ouvrir la poche, et faire réchauffer son contenu au bain-marie, au four ou encore au micro-onde

Les Jambonnettes de poulet conviennent parfaitement en plat du jour, accompagnées d'une terrine de légumes.



<p>DENOMINATION :</p>	<p>JAMBONNETTES DE POULET CONFITES A LA GRAISSE DE CANARD (sous vide)</p> 			
<p>CODE ARTICLE :</p> <p style="text-align: center;">525</p>	 			
<p>Gencod EAN13 : 3304030001981</p> <p>Gencod Produit : 2720519(PV)</p>				
<p>COMPOSITION :</p>	<p>Pilon de poulet* (90%), graisse de canard, sel, arôme naturel (lactose), colorant : caramel ordinaire *Origine : UE</p>			
<p>ALLERGENES :</p>	<p>Dérivés de produits laitiers. Susceptible de contenir du gluten</p> <p>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>20 jambonnettes avec os ébouté et peau (70-90g) cuites sous vide Poche thermoformée blanche Poids de la poche : 2,20 Kg environ</p>			
<p>EMBALLAGE/ PALETTISATION :</p>	<p>Cartons. Colisage : x6 (Colisage sur demande : x2) Film de suremballage</p>			
<p>DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 G) (ANALYSE SUR VIANDE)</p>	<p>Energie : 646 KJ / 154 Kcal Matières grasses : 7,2 g/100g dont Acides gras saturés : 2,6 g/100g Glucides : <0,5g/100g dont Sucres : <0,5 g/100g</p> <p style="text-align: right;">Protéines : 22,3 g/100g Sel : 1,23 g/100g</p>			
<p>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :</p>	<p>Goût caractéristique de poulet confit</p>			
<p>CRITERES MICROBIOLOGIQUES :</p>	<table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p><u>Germes recherchés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Microorganismes Aérobie 30° C -Coliformes 30° C -Coliformes Thermotolérants 44° C -Staphylocoques à coagulase positive 37° C -Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C -Recherche de Salmonella -Recherche de Listéria Monocytogènes </td> <td style="vertical-align: top; text-align: right;"> <p><u>Critères :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 300 000 UFC / g 1 000 UFC / g 10 UFC / g 100 UFC / g 30 UFC / g absence / 25 g absence / 25 g </td> </tr> </table>		<p><u>Germes recherchés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Microorganismes Aérobie 30° C -Coliformes 30° C -Coliformes Thermotolérants 44° C -Staphylocoques à coagulase positive 37° C -Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C -Recherche de Salmonella -Recherche de Listéria Monocytogènes 	<p><u>Critères :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 300 000 UFC / g 1 000 UFC / g 10 UFC / g 100 UFC / g 30 UFC / g absence / 25 g absence / 25 g
<p><u>Germes recherchés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Microorganismes Aérobie 30° C -Coliformes 30° C -Coliformes Thermotolérants 44° C -Staphylocoques à coagulase positive 37° C -Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C -Recherche de Salmonella -Recherche de Listéria Monocytogènes 	<p><u>Critères :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 300 000 UFC / g 1 000 UFC / g 10 UFC / g 100 UFC / g 30 UFC / g absence / 25 g absence / 25 g 			
<p>D. L. C.</p>	<p>60 Jours</p>	<p>MODE DE CONSERVATION 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>			