

Cuisses de lapin confites

Descriptif produit

Le produit : Cuisses de lapin, avec os, confites dans la graisse de canard et cuites sous vide

Produit frais

Conditionnement : Poche thermoformée blanche de 6 cuisses

Poids : 1,70 Kg environ

DLC : 60 jours

Colisage : 6 poches par carton



Les Avantages

- ✓ Goût **moelleux** grâce à un confisage dans la graisse de canard bien dosé
- ✓ **Chair tendre et généreuse** qui se tient bien grâce à une cuisson **lente et longue (5h)** à **basse** température
- ✓ **Naturalité** : sans colorant ni conservateur ; seulement sel, poivre et graisse de canard
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Sécurité** : produit pasteurisé dans sa poche




Conseil de mise en œuvre

Facilité à mettre en œuvre, produit déjà cuit.

A la poêle, en sauteuse, ou bien au micro-onde, faire réchauffer quelques minutes, sans apport de matière grasse.

Idée de remise en œuvre : en plat du jour, accompagné d'un crémeux de potiron



<p>DENOMINATION :</p>	<p>CUISSES DE LAPIN CONFITES X6 (sous vide)</p> 																	
<p>CODE ARTICLE :</p> <p style="text-align: center;">5291</p>	 																	
<p>Gencod EAN13 :</p> <p>3304030002063</p> <p>Gencod Produit :</p> <p>2720535(PV)</p>																		
<p>COMPOSITION :</p>	<p>Cuisse de lapin* (88%), graisse de canard, eau, sel, poivre *Origine : UE</p>																	
<p>ALLERGENES :</p>	<p>Susceptible de contenir dérivés de produits laitiers, céréales (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 cuisses de lapin cuites sous vide par poche Cuisses de lapin, avec os : poids net égoutté de la pièce entre 210g +/- 10% Poche thermoformée blanche Poids de la poche : 1,70 Kg environ +/- 10%</p>																	
<p>EMBALLAGE/ PALETTISATION :</p>	<p>Cartons. Colisage : x6 Film de suremballage</p>																	
<p>DECLARATION NUTRITIONNELLE : (POUR 100G) (ANALYSE SUR VIANDE)</p>	<p>Energie : 637 KJ / 152 Kcal Matières grasses : 5,5 g/100g dont Acides gras saturés : 2,26 g/100g Glucides : 0,23 g/100g dont Sucres : 0,18 g/100g</p> <p style="text-align: right;">Protéines : 25,4 g/100g Sel : 0,89 g/100g</p>																	
<p>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :</p>	<p>Goût caractéristique de viande de lapin confite</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 Sulfite-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 Sulfite-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 Sulfite-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>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>																	