

Cuisses de pintade confites

À la graisse de canard

Descriptif produit

Le produit : Cuisses de pintade déjointées, traitées en salaison, confites dans la graisse de canard.
6 pièces par poche, avec un poids net égoutté de 280g environ (+/-15%)

Conditionnement : Poche sous-vide thermoformée blanche

Poids : 2,40 Kg environ (+/- 15%)

DLC : 60 jours

Colisage : 6 poches par carton



Les Avantages

- ✓ **Authentique recette** avec une cuisson **lente** et **longue (6h)** à **basse** température dans la graisse de canard apportant une **tendreté** à la viande
- ✓ **Naturalité** du produit : **pas d'additifs**, et un **assaisonnement idéal** : sel et poivre savamment dosés.
- ✓ **Sécurité bactériologique** avec une cuisson dans l'emballage final
- ✓ Sans porc, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Praticité** : déjà cuit, un réchauffage seulement pour la mise en œuvre




Conseil de mise en œuvre

Mise en œuvre facile et rapide.

Ouvrir la poche, la vider et faire réchauffer son contenu au four ou dans une casserole. Il est possible de mettre directement la poche au bain-marie.

La cuisson de pintade confite s'accorde parfaitement avec des petits légumes ou une purée maison, le tout légèrement assaisonné avec le jus de cuisson des cuisses de pintade confites contenu dans la poche.



<p>DENOMINATION :</p>	<p>CUISSES DE PINTADE CONFITES X 6 (sous vide)</p> 																	
<p>CODE ARTICLE :</p> <p style="text-align: center;">533</p>	 																	
<p>Gencod EAN13 :</p> <p>3304030001691</p> <p>Gencod Produit :</p> <p>2720544(PV)</p>																		
<p>COMPOSITION :</p>	<p>Cuisse de pintade* (90%), graisse de canard, eau, sel, arôme naturel de poivre (lactose) *Origine : France</p>																	
<p>ALLERGENES :</p>	<p>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.</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 pièces par poche, cuites dans la graisse de canard, sous vide Cuisses de pintade déjointées : poids net égoutté de la pièce de 280g environ +/- 15% Poche thermoformée blanche Poids de la poche : 2,40 Kg environ +/- 15%</p>																	
<p>EMBALLAGE/ PALETTISATION :</p>	<p>Cartons. Colisage : x6 Film de suremballage</p>																	
<p>DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100G) (ANALYSE SUR VIANDE)</p>	<p>Energie : 805 KJ / 192 Kcal Matières grasses : 9,0 g/100g dont Acides gras saturés : 2,56 g/100g Glucides : 0,18 g/100g dont Sucres : 0,18 g/100g</p> <p style="text-align: right;">Protéines : 27,6 g/100g Sel : 0,98 g/100g</p>																	
<p>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :</p>	<p>Goût caractéristique de viande de pintade confite</p>																	
<p>CRITERES MICROBIOLOGIQUES :</p>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;"><u>Germes recherchés :</u></td> <td style="width: 40%;"><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, la vider et faire réchauffer son contenu au four ou dans une casserole. Il est possible de mettre directement la poche au bain-marie. A consommer rapidement après ouverture</p>																	