

# SAVEL

HISTOIRE DE PASSION

# LE COQUELET BLANC CERTIFIÉ

## VOLAILLES ENTIÈRES




PRODUIT DE   
**FRANCE**

**100%**  
ALIMENTATION  
NATURELLE

À CONSOMMER  
CUIT À CŒUR

**2x**  **DIFFICULTÉ**  


 **PRÉPARATION 3 mn**

 Four 210° - Th.7  
25/30 mn

 Cocotte (feu moyen)  
25/30 mn

 Grill (feu fort)  
25/30 mn

 Wok  
25/30 mn

## PRÉSENTATION

PAC classe A éviscérée sans abats, bridée sans cou avec tarses

Calibre : de 300 g à 650 g, par tranche de 50 g

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

## CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

Volaille née, élevée, abattue et transformée en France

Volaille issue de croissance lente

Alimentation avec **100%** de végétaux, minéraux et vitamines dont **65%** de céréales minimum

Durée d'élevage : 30 jours minimum

Produit suivi et identifié de l'élevage jusqu'au consommateur

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

Traçabilité contrôlée par un organisme indépendant

Absence d'ionisation

Absence d'allergène

## LES + PRODUITS

1 VOLAILLE **CERTIFIÉE CQC**

1 SITES SOUS **HACCP** ET CERTIFIÉS **BRC**

1 FILIÈRE **MAÎTRISÉE** DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

1 **FACILE** ET SIMPLE À CUISINER  
EN TOUTE OCCASION

1 PRÉPARATION ET CUISSON **RAPIDE**

1 **VIANDE JUTEUSE AU GOÛT LÉGER DE GIBIER**

1 PORTION **ÉCONOMIQUE ET MAÎTRISÉE**

## CONSERVATION

**Produit frais :**

DLC définie selon le type de conditionnement  
À conserver entre 0 et +4° C

**Produit congelé :**

DLUO = 24 mois - À conserver à -18° C  
Ne pas recongeler un produit décongelé

## VALEURS NUTRITIONNELLES

EN G POUR 100 G DE VIANDE AVEC PEAU  
(pour le produit en photo ci-dessus)

Kj	437	Glucides	< 0,1
Kcal	105	Lipides	2,3
Protéines	20,9		

## CONDITIONNEMENT

Nu

Barquette film étirable

Sac rétractable ou barquette film rétractable

Sous atmosphère protectrice

(barquettes, poches, colis)

Colis promotionnel

## Critères bactériologiques

Respect du règlement n° 2073/2005 et du guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatifs à l'abattage et à la découpe des volailles maigres.

## Agréments sanitaires

FR 29.117.010 CE / FR 29.024.011 CE

Homologation Vétérinaire Inter-Armées

Agrément export



Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.

# SAVEL

HISTOIRE DE PASSION

# LE SUPRÊME DE PINTADE

## DÉCOUPES DE VOLAILLES



PRODUIT DE   
**FRANCE**

**100%**  
ALIMENTATION  
NATURELLE

À CONSOMMER  
CUIT À CŒUR

**1x**  **DIFFICULTÉ**  


 **PRÉPARATION 2 mn**

 Four 210° - Th.7  
20/25 mn

 Cocotte (feu moyen)  
20/25 mn

 Poêle (feu moyen)  
15/20 mn

 Grill (feu fort)  
15/20 mn

 Wok  
15/20 mn

 Barbecue - Plancha  
15/20 mn

## PRÉSENTATION

Filet de pintade avec peau et manchon de l'aile

Calibre : de 140 g à 220 g, par tranche de 20 g

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

## CARACTÉRISTIQUES

Volaille née, élevée, abattue et transformée en France

Alimentation avec 100% de matières premières d'origine végétale et minérale enrichie en vitamines et contrôlée par un organisme indépendant

Durée d'élevage : 10 à 12 semaines

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

Traçabilité contrôlée par un organisme indépendant

Absence d'ionisation

Absence d'allergène

## LES + PRODUITS

SITES SOUS **HACCP** ET CERTIFIÉS **BRC**

FILIÈRE **MAÎTRISÉE** DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

**FACILE** ET SIMPLE À CUISINER  
EN TOUTE OCCASION

PRÉPARATION ET CUISSON **RAPIDE**

VIANDE JUTEUSE **AU GOÛT LÉGER DE GIBIER**

PORTION **ÉCONOMIQUE ET MAÎTRISÉE**

## CONSERVATION

**Produit frais :**

DLC définie selon le type de conditionnement  
À conserver entre 0 et +4°C

**Produit congelé :**

DLUO = 24 mois - À conserver à -18°C  
Ne pas recongeler un produit décongelé

## VALEURS NUTRITIONNELLES

EN G POUR 100 G DE VIANDE AVEC PEAU  
(pour le produit en photo ci-dessus)

Kj	730	Glucides	1.2
Kcal	175	Lipides	9.1
Protéines	21.9		

## CONDITIONNEMENT

Nu  
Barquette film étirable  
Barquette film rétractable  
Sous atmosphère protectrice  
(barquettes, poches, colis)  
Sous-vide  
Darfresh  
Colis promotionnel

### Critères bactériologiques

Respect du règlement n° 2073/2005 et du guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatifs à l'abattage et à la découpe des volailles maigres.

### Agréments sanitaires

FR 49.332.01 CE  
Homologation Vétérinaire Inter-Armées  
Agrément export



Un geste pour la planète. Pensez à trier vos emballages pour faciliter le recyclage et respecter l'environnement.



PRODUIT DE   
**FRANCE**

**100%**  
ALIMENTATION  
NATURELLE

À CONSOMMER  
CUIT À CŒUR

**4x**  **DIFFICULTÉ**  


 **PRÉPARATION 3 mn**



Four 210° - Th.7  
60 mn



Cocotte (feu moyen)  
60 mn



Grill (feu fort)  
35/45 mn

## PRÉSENTATION

PAC classe A éviscéré sans abats, bridé sans cou sans tarses

Calibre : de 950 à 1 400 g, par tranche de 100 g

Frais ou congelé

Refroidi à l'air

Congelé à sec

## CARACTÉRISTIQUES

Volaille née, élevée, abattue et transformée en France

Volaille issue de souche à croissance lente

Alimentation avec 100% de matières premières d'origine végétale et minérale enrichie en vitamines

Durée d'élevage : 40/44 jours environ

Absence d'étiquetage OGM sur le produit

Produit conforme à la réglementation

Absence d'ionisation

Absence d'allergène

## LES + PRODUITS

SITES SOUS **HACCP** ET CERTIFIÉS **BRC**

FILIÈRE **MAÎTRISÉE** DE L'ŒUF À L'ASSIETTE

**FACILE** ET SIMPLE À CUISINER  
EN TOUTE OCCASION

PRÉPARATION ET CUISSON **RAPIDE**

VIANDE **LÉGÈRE ET RAFFINÉE**

PORTION **ÉCONOMIQUE ET MAÎTRISÉE**

## CONSERVATION

**Produit frais :**

DLC définie selon le type de conditionnement  
À conserver entre 0 et +4°C

**Produit congelé :**

DLUO = 24 mois - À conserver à -18°C  
Ne pas recongeler un produit décongelé

## VALEURS NUTRITIONNELLES

EN G POUR 100 G DE VIANDE AVEC PEAU  
(pour le produit en photo ci-dessus)

Kj	822	Glucides	< 0,1
Kcal	197	Lipides	13,2
Protéines	19,7		

## CONDITIONNEMENT

Nu  
Barquette film étirable  
Sac rétractable ou barquette film rétractable  
Sous atmosphère protectrice  
(barquettes, poches, colis)  
Colis promotionnel

### Critères bactériologiques

Respect du règlement n° 2073/2005 et du guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatifs à l'abattage et à la découpe des volailles maigres.

### Agréments sanitaires

FR 29.117.010 CE / FR 29.024.011 CE  
Homologation Vétérinaire Inter-Armées  
Agrément export

