



150 gr.

Poitrine de Dinde - Libre-Service

Avec une touche de fumée douce et prête à consommer



Sans
Lactose



Sans
Œuf



Sans
Gluten



Sans
Féculé

INGRÉDIENTS

Poitrine de dinde (83%), eau, sel, sucre, épices, stabilisants (tri-, di- et polyphosphate), émulsifiants (carraghénanes, gomme de xanthane, gomme de tara, gomme de caroube), chlorure de potassium, maltodextrine, arôme naturel, antioxydant (ascorbate de sodium), ferment, conservateur (nitrite de sodium)

LOGISTIQUE

Poids par pack: 0,15 Kg.

Mesure de pack: 230 x 155 x 10 mm

Packs par boîte: 10 unités

Poids par boîte: 1,50 Kg. aprox.

Boîtes par pallet: 120 boîtes

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour: 100 g

Énergie: 107 Kcal / 452 kJ

Lipides: 2,7g

dont saturés: 0,7g

Glucides: <1g

dont sucres: <0,5g

Protéines: 20,7g

Sel: 1,7g



DESCRIPTION

La poitrine de dinde devient l'un des produits les plus demandés par les consommateurs. Grâce à sa faible teneur en sel et aux qualités saines de la viande de dinde, elle est parfaite pour "prendre soin" et constituer la base des régimes hypocaloriques.



ADVANTAGES / ATTRIBUTS

- Douce touche de fumée en bois de hêtre, apportant jutosité
- Séparateurs entre les tranches pour une utilisation plus facile
- Fumé au bois de hêtre, avec un bouquet caractéristique
- Produit traité par haute pression, réalisant une expiration plus longue sans perdre les propriétés du produit



CONSOMMATION / ASSOCIATION

Nous avons coupé notre poitrine de dinde en tranches pour en faire des sandwiches. Il peut aussi être un autre ingrédient de la cuisine pour faire des cordons-bleus, des pâtes ... Il se marie parfaitement avec les vins mousseux et accompagné, par exemple, de tomates « cherry » ...

DLC / MODE DE CONSERVATION ET TRANSPORTS

60 jours (Refrigeré entre 0° et 5°C)