



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

FILET DE DINDE MALE BLEU BLANC COEUR SOUS VIDE COMPOSTE LE GAULOIS PROFESSIONNEL



Dénomination légale	Filet de dinde		
Code article	122968	DLC / DDM (départ usine)	10 jours
Ean 13	3571320022197	Code douanier	02072610
Gencod symbolisé	2651783	Composté	Oui
Gencod poids	2751783	Tare	19 g
Marque	LE GAULOIS PROFESSIONNEL	Calibre	
Conditionnement	SOUS VIDE POCHE	Poids moyen	1000 g
N° Homologation		Colisage	5, 10 Piece(s)



Descriptif produit	Filet de dinde Bleu Blanc Cœur conditionné en poche sous vide et composté
Ingrédients	100% Dinde
Conditions de conservation	A conserver entre 0°C et +4°C

Origine biologique	Origine				Pays de transformation
	Né	Elevé	Abattu	Pays de Provenance	
Dinde	France			France	France

Valeurs Nutritionnelles (moyenne pour 100g)	Valeur énergétique		Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides	Dont sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
	kJ	Kcal	g	g	g	g	g	g	g
Escalope de dinde BBC	454	107	0.8	0.3	0.5	0.5	0.5	24.2	0.12

Allergènes présents, selon R1169/2011	Aucun allergène
OGM	Conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
Résidus contaminants	Conforme au règlement CE 2023/915 et ses modifications
Ionisation	Aucun ingrédient ionisé dans cette recette

Critères Microbiologiques	Règlement européen 2073/2005 du 15/11/2005 et aux critères nationaux de la FIA	A J0	Règlement européen 2073/2005 du 15/11/2005 et aux critères nationaux de la FIA
		A DLC	Règlement européen 2073/2005 du 15/11/2005 et aux critères nationaux de la FIA

Sites de production associés	Numero d'agrement	Certification
	FR 61.096.020 CE	IFS FOOD, BRC



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

FILET DE DINDE MALE BLEU BLANC COEUR SOUS VIDE COMPOSTE LE GAULOIS PROFESSIONNEL

PCB 1	GTIN Unité Livraison	Nbre UC dans Unité Livraison	Nbre Unité Livraison	Nbre Couche	Poids Brut (kg)	Poids Net (kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
Type de contenant utilisé :	93571320077756	5			5.231	5.000	400	300	105
COUCHE		40	8		41.848	40.000	800	1200	105
PALETTE	93571320077763	600	120	15	652.720	600.000	800	1200	1725

PCB 2	GTIN Unité Livraison	Nbre UC dans Unité Livraison	Nbre Unité Livraison	Nbre Couche	Poids Brut (kg)	Poids Net (kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
Type de contenant utilisé :	93571320077770	10			10.401	10.000	400	300	155
COUCHE		80	8		83.208	80.000	800	1200	155
PALETTE	93571320077787	800	80	10	857.080	800.000	800	1200	1700

Consignes de
préparation

A consommer cuit à coeur

Astuces de préparation

Le filet de dinde peut se cuisiner de multiples façons, il est important d'être vigilant par rapport aux différents modes de cuisson, puisqu'un filet de dinde trop cuit perd en goût et en tendreté.

Argumentaire
Consommateur

Le filet de dinde Le Gaulois Professionnel, une viande moelleuse à cuire en entier ou à découper en escalopes, émincés, cubes... Une viande facile à mettre en œuvre et très peu calorique.

La dinde Bleu Blanc Cœur est riche en oméga 3 grâce à son alimentation à base de graines de lin.