




FICHE TECHNIQUE PRODUIT

25 ESCALOPE DE DINDE DE LOUE 110-130GR SOUS VIDE

Dénomination légale	Escalope de dinde fermière Label Rouge de Loué		
Code article	14777	DLC / DDM (départ usine)	11 jours
Ean 13	3266980147778	Code douanier	02072610
Gencod symbolisé		Composté	Oui
Gencod poids	2965960	Tare	13 g
Marque	LOUE	Calibre	110g-130g
Conditionnement	SOUS VIDE POCHE	Poids moyen	3000 g
N° Homologation	LA 02/98	Colisage	3, 5 Piece(s)



Descriptif produit	100% filet de dinde sans peau
Conditions de conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
Informations complémentaires	Age Mini : 98 jour(s) Alimentation : Nourries aux céréales locales et autres végétaux garantis zéro déforestation. % Céréales Mini : 70 Nom Organisme certificateur : CERTIPAQ Nom Groupement Qualité : FERMIERS DE LOUE Commentaire : Élevage en plein air, sur parcours conduit selon les principes de l'Agriculture Biologique.

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	458	108	0.9	0.3	0	0	0	25	0.15



Loué Professionnel
une marque engagée

DÉFENDRE
UN ÉLEVAGE DURABLE

FAIRE VIVRE LA
COOPÉRATION



OEUVRER POUR UN
DÉVELOPPEMENT
RESPONSABLE

RENDRE ACCESSIBLE
LE BON GOÛT
DE LOUÉ



DÉCOUVREZ NOS
ACTIONS EN IMAGES



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

25 ESCALOPES DE DINDE DE LOUÉ 110-130GR SOUS VIDE

Données GEMRCN		Maternelle	Elémentaire	Ado/Adulte		Personnes âgées		Milieu carcéral
				Min	Max	Base 20 déjeuners	Base 28 Diners	
	Grammage de la portion proposée (g) PLAT	40	60	80	100	80	60	100
	Fréquence d'utilisation PLAT	Sans limitation	Sans limitation	Sans limitation	Sans limitation	Sans limitation	Sans limitation	Sans limitation

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 critères nationaux de la FIA

Sites de production associés	Numero d'agrement	Certification
	FR 72.264.002 CE	IFS V7

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 : CARTON SANS COUVERCLE	93266980106891	3			3.914	3.600	400	300	168
COUCHE		24	8		31.312	28.800	800	1200	168
PALETTE	93266980106907	240	80	10	338.120	288.000	800	1200	1830

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 : CARTON SANS COUVERCLE	93266981147770	5			6.340	6.000	400	300	168
COUCHE		40	8		50.720	48.000	800	1200	168
PALETTE	93266981477716	400	80	10	532.200	480.000	800	1200	1830

Consignes de préparation

A consommer cuit à cœur

Au four : La cuisson idéale est la basse température, enfourner à 90° jusqu'à obtenir un appoint de cuisson à 68° à cœur. Cela permet de conserver au maximum les arômes et d'éviter la perte de poids. La cuisson est maîtrisée. Plancha ou poêle : Préchauffer votre plancha à 180° puis snacker votre produit environ 4 minutes par face, le laisser reposer 5 minutes dans du papier aluminium avant de servir afin d'attendrir la chair.

Astuces de préparation

Avant la cuisson, saler votre produit, cela permet au sel de rentrer au contact avec les sucs de la viande et donc d'assaisonner votre morceau jusqu'au cœur. En revanche, il est essentiel de poivrer votre morceau après la cuisson. Dans le cas contraire, les morceaux de poivres caramélisent sous la chaleur, ce qui ne donne pas le goût souhaité.



Loué Professionnel
une marque engagée

DÉFENDRE
UN ÉLEVAGE DURABLE

FAIRE VIVRE LA
COOPÉRATION



OEUVRER POUR UN
DÉVELOPPEMENT
RESPONSABLE

RENDRE ACCESSIBLE
LE BON GOÛT
DE LOUÉ



DÉCOUVREZ NOS
ACTIONS EN IMAGES



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

25 ESCALOPES DE DINDE DE LOUÉ 110-130GR SOUS VIDE

Argumentaire Consommateur

L'escalope de dinde, un incontournable de la gastronomie française, particulièrement appréciée pour sa chair tendre et ses qualités nutritionnelles.

En plus de la saveur, vous profiterez d'une viande naturellement pauvre en graisse.

Loué défend la diversité des espèces de volaille de qualité et vous propose la dinde fermière Label Rouge, élevée en plein air sur de vastes parcours herbeux et nourrie aux céréales locales. Les Fermiers de Loué se sont engagés depuis 60 ans à offrir des produits sains de qualité. Cela passe par le respect du bien être animal et de l'environnement.

Ce produit est éligible à la loi EGALIM (produit sous SIQO).



Loué Professionnel
une marque engagée

DÉFENDRE
UN ÉLEVAGE DURABLE

FAIRE VIVRE LA
COOPÉRATION



OEUVRER POUR UN
DÉVELOPPEMENT
RESPONSABLE

RENDRE ACCESSIBLE
LE BON GOÛT
DE LOUÉ



DÉCOUVREZ NOS
ACTIONS EN IMAGES