

Poitrine de dinde cuite

Descriptif produit

Le produit : Filet double de dinde cuit, traité en salaison
Produit **frais**

Conditionnement : Poche thermoformée incolore

Poids : 3,000 Kg environ

DLC : 60 jours

Colisage : 6 pièces par carton

Les Avantages

- ✓ Un produit très qualitatif : viande **100 % filet de dinde** et fort **taux de viande** qui apporte une texture fibreuse typique de viande
- ✓ Une savoir faire maîtrisé pour apporter une viande à l'aspect **tendre et généreux mais pas sec**
- ✓ Produit **naturel** : pas de moulage lors du conditionnement
- ✓ Des **apports nutritionnels** très intéressants avec un fort taux de protéines (24,3%), très peu de matières grasses (0,9%) et de sucres (<0,5%)
- ✓ **Sécurité** bactériologique : cuisson dans le conditionnement final
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM

Conseil de mise en œuvre

Mise en œuvre facile : un processus de fabrication maîtrisé apporte certes un **goût agréable** et une **tendre texture**, mais aussi une **tenue au tranchage** pour minimiser miettes et exsudat quel que soit l'épaisseur de tranche désirée. Tranchage possible à la machine à trancher ou au couteau.

La poitrine de dinde cuite, très qualitative, peut se consommer à froid comme à chaud.

