

FICHE TECHNIQUE

Mise à jour : 30/01/06

ESCALOPE DE DINDE A LA PROVENCALE CUITE
SOUS VIDE Frais

Caractéristiques générales

Escalope de dinde tranchée couteau, sans peau, saumurée, dorée en friteuse, marinée à la provençale, mise sous vide et cuite à cœur au four.

Calibre à la demande

Ingrédients

Escalope de dinde tranchée couteau

Eau, sel, dextrose, stabilisants : E450, E451, antioxygène : E301, huile végétale, légumes (tomate, oignon, carotte, pomme de terre, ail), arôme, épices, colorant : E160c

Conditionnement

En poche sous vide

carton

Microbiologie

Flore mésophile / g	300 000
Anaérobies sulfite- réducteurs / g	30
Coliformes totaux / g	1000
Coliformes thermotolérants / g	10
Staphylocoques coagulase positive / g	100
Salmonelles / 25g	absence

Conservation

Température à cœur : comprise entre 0 et + 4°C

DLC : 21 jours