

**OSSO BUCCO DE DINDE A LA PROVENCALE CUIT**  
**SOUS VIDE Frais**

**Caractéristiques générales**

Rouelles de cuisse de dinde avec os et peau, dorées par un léger passage en friteuse, assaisonnées avec une marinade à la provençale, mis sous vide et cuits à cœur au four.

**Ingrédients**

Viande rouge de dinde avec os et peau  
Eau, huile végétale, légumes (tomate, oignon, carotte, pomme de terre, ail), sel, arômes, 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