

**FICHE TECHNIQUE**

Mise à jour : 07/02/07

**OSSO BUCCO DE DINDE CUIT SOUS VIDE**

**Frais**

**Caractéristiques générales**

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

**Ingrédients**

Viande rouge de dinde avec os et peau  
Huile végétale

**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