



Variez les plaisirs comme par magie

LA DINDE FRANÇAISE A PLUS D'UN TOUR DANS SON CHAPEAU

Eh oui, la dinde est facétieuse. Elle aime changer d'apparence. Elle se fait rôti, émincé, brochette, filet, tournedos, panés... Elle saute dans une salade, s'acoquine avec des pâtes, se glisse dans une papillote, se love dans un club sandwich, se grille tout simplement... Bref, elle est ouverte et généreuse parce que prête à toutes les expériences culinaires, y compris les plus audacieuses.

La dinde aime aussi voyager. L'Orient mystérieux, l'Italie gourmande, les îles lointaines et bien sûr la France, aucun voyage gastronomique ne lui inspire de craintes. Elle est aussi à l'aise partout, soir ou midi, en tenue de soirée ou en maillot de bain.

De plus, sa créativité se double d'un bel équilibre intérieur. La dinde est pauvre en calories et en cholestérol, et elle déborde de protéines, de vitamines, de fer et de magnésium. Vieux proverbe connu : il n'y a pas de mal à se faire du bien. Ce n'est pas toujours exact, mais avec la dinde c'est vrai de vrai. A vos fourchettes!

Une viande pleine de ressources

- * Apport calorique : 114 kcal/100 g
- * Seulement 2,5 g de lipides (graisses) pour 100 g
- * Un taux de cholestérol faible : 1,5 mg/100 g
- * 150 g de dinde représentent 13% des apports quotidiens recommandés en vitamines B1, B2, B6, B12, PP, E et C.
- * Une escalope de dinde couvre près de 50% des besoins journaliers en protéines d'un adulte.

Une qualité contrôlée grâce au contrat de progrès

L'ensemble de la filière s'impose un devoir de précaution et de vigilance pour vous offrir des produits irréprochables sur le plan sanitaire.

A tous les stades, des outils performants permettent d'atteindre cet objectif essentiel. Les professionnels de la dinde française ont tous adhéré à un « Contrat de Progrès » adapté à chaque étape de la production. Les matières premières et les procédés de productions sont sévèrement contrôlés, avec des audits réalisés par un organisme indépendant.

Résultat : de saines pratiques de travail et une traçabilité sur toute la ligne, de l'origine au consommateur. Voilà un atout nécessaire et indispensable pour assurer la sécurité alimentaire des produits.

Tant de sérieux de nos jours, c'est presque magique. Bon appétit, en toute sécurité!

Retrouvez les produits de qualité Dinde Française sous les marques :

