

LE POULET AU MAROC EST ÉLEVÉ AVEC SOIN ET SERVI AVEC AMOUR

La **viande de volaille**...  
Pour une **alimentation équilibrée**



[www.fisa.org.ma](http://www.fisa.org.ma)



## LA VIANDE DE VOLAILLE, DÉLICIEUSEMENT NUTRITIVE

Faible teneur en  
matières grasses

Excellente source  
de protéines  
de haute qualité

Excellente source  
d'antioxydants

Riche en  
acides aminés  
essentiels

Source appréciable  
de minéraux : le fer,  
le phosphore,  
le magnésium  
et le zinc

Une multitude  
de vitamines :  
A, B1, B2,  
B6, B12...

## LA VIANDE DE VOLAILLE, S'IL VOUS PLAÎT

Il est préférable d'acheter la viande de volaille préparée dans les abattoirs avicoles et contrôlée par les services vétérinaires.

A l'achat, vérifiez que l'emballage des volailles est intact et que la date limite de consommation (DLC) n'est pas dépassée.



La viande de volaille achetée non emballée doit être lavée avec du sel et du citron ou du vinaigre et rincée avant sa préparation ou sa conservation.

La viande de volaille cuite ne doit pas rester exposée à l'air libre plus d'une heure. Elle doit être conservée au four à 60°C ou dans le réfrigérateur.

## LA VIANDE DE VOLAILLE... À CONSERVER AU FRAIS



**Pour une viande de volaille plus ferme et plus tendre, réfrigérez-la ou congelez-la avant sa préparation.**

**Durée de conservation des viandes de volailles :**

	Réfrigérateur	Congélateur
Volaille entière	5 à 6 jours	10 à 12 mois
Volaille en morceaux	5 à 6 jours	6 mois
Volaille cuite (sans sauce)	3 à 4 jours	4 mois

**Décongelez la viande de volaille en la laissant au réfrigérateur environ 12 heures avant sa préparation.**