



E. LECLERC
Service de presse
e.leclerc@edelman.com

Paris, le 18 novembre 2013.

Objet : questions concernant BLANC DE DINDE SUPERIEUR CUIT A L'ETOUFFEE, TRADILEGE, MARQUE REPERE

Madame, Monsieur,

foodwatch est une organisation de défense des consommateurs établie en France, en Allemagne et aux Pays-Bas.

Nous avons quelques questions à vous poser au sujet de votre produit « BLANC DE DINDE SUPERIEUR CUIT A L'ETOUFFEE, TRADILEGE, MARQUE REPERE » :

- Comment ce produit est-il précisément élaboré ?
- Quelle est la différence entre filet et filet interne de dinde ?
- Pourquoi ajoutez-vous de l'eau dans ce produit ?
- Quel est le pourcentage d'eau contenue dans ce produit ?
- D'où provient la viande de dinde utilisée (pays d'origine) ?
- En quoi consistent les arômes utilisés ? Quels sont leurs ingrédients ? Quel(s) goût(s) sont-ils supposés imiter ?
- Quels sont précisément vos standards en termes de bien-être animal ? Vous contentez-vous de respecter la loi ou allez-vous plus loin ?

Nous aimerions obtenir les réponses pour le 22 novembre 2013 au plus tard.

D'avance, nous vous remercions et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

Ingrid Kragl
foodwatch France

Ingrid Kragl (foodwatch)

De: [REDACTED]@kingcom.fr>
Envoyé: jeudi 5 décembre 2013 15:23
À: Ingrid Kragl (foodwatch)
Objet: RE: Questions concernant BLANC DE DINDE SUPERIEUR CUIT A L'ETOUFFEE, TRADILEGE, MARQUE REPERE

Bonjour,

Je suis désolée, mais nous ne donnerons pas suite à votre demande.

Bien cordialement,

[REDACTED]
Consultante Senior RP&e-RP / Success Story Maker

Mob : (+33) [REDACTED]
Retrouvez toutes les infos sur notre conférence

FOOD IS SOCIAL

kingcom
Success Story Tailor depuis 1996

4, rue des Ardennes
75019 PARIS
Tel : (+33) 1 40 40 50 00
www.kingcom.fr

Nous suivre sur [Facebook](#) [Twitter](#) [OnceUponaMarque](#)

De : Ingrid Kragl (foodwatch) [<mailto:ingrid.kragl@foodwatch.fr>]
Envoyé : jeudi 5 décembre 2013 15:17
À : [REDACTED]
Objet : Fwd: Questions concernant BLANC DE DINDE SUPERIEUR CUIT A L'ETOUFFEE, TRADILEGE, MARQUE REPERE

Bonjour Madame,

Votre collègue, [REDACTED], me renvoie vers vous pour obtenir les réponses à nos questions sur un produit de la Marque Repère. Auriez-vous l'amabilité de nous transmettre ces réponses ?

D'avance, merci.

Cordialement,

ingrid kragl
foodwatch France
3 rue de l'Arrivée 75749 Paris 15
tél. +33 (0)1 73 70 60 94

----- Message original -----

Sujet: Questions concernant BLANC DE DINDE SUPERIEUR CUIT A L'ETOUFFEE, TRADILEGE, MARQUE REPERE

Date : Mon, 18 Nov 2013 16:01:47 +0100

De : Ingrid Kragl (foodwatch) <ingrid.kragl@foodwatch.fr>

Pour : e.leclerc@edelman.com

Madame, Monsieur,

foodwatch est une organisation de défense des consommateurs établie en France, en Allemagne et aux Pays-Bas.

Nous avons quelques questions à vous poser au sujet de votre produit « BLANC DE DINDE SUPERIEUR CUIT A L'ETOUFFEE, TRADILEGE, MARQUE REPERE » :

- Comment ce produit est-il précisément élaboré ?
- Quelle est la différence entre filet et filet interne de dinde ?
- Pourquoi ajoutez-vous de l'eau dans ce produit ?
- Quel est le pourcentage d'eau contenue dans ce produit ?
- D'où provient la viande de dinde utilisée (pays d'origine) ?
- En quoi consistent les arômes utilisés ? Quels sont leurs ingrédients ? Quel(s) goût(s) sont-ils supposés imiter ?

- Quels sont précisément vos standards en termes de bien-être animal ? Vous contentez-vous de respecter la loi ou allez-vous plus loin ?

Nous aimerions obtenir les réponses pour le 22 novembre 2013 au plus tard.

D'avance, nous vous remercions et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

--

ingrid kragl

foodwatch France

3 rue de l'Arrivée 75749 Paris 15

tél. +33 (0)1 73 70 60 94