



Suprême Poulet Jaune +230gr

Réf: 11656

Fournisseur: SAVEL

Origine / Fabrication	Origine France		
Certificat / Label	VOLAILLE FRANCAIS	Е	
Conditionnement	Carton de 10 poches d	le 2 pièces	Carton de 6.500 kg
	·		
Liste des ingrédients	suprême de poulet jaune avec peau : filet et premier os de l'aile découpé au couteau et découpe anatomique manuelle, né, élevé et abattu en France		
Informations complémentaires	Poulet jaune Abattu vers 44 jours Alimentation 100% végétale, vitamines et minéraux Conditionné en poche sous vide par 2		
Allergènes	Absence d'allergènes		
	•		
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation		24h entre 0°C et 4°C	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé		
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C		
Recommandations de mise en oeuvre	Poêle : 4-5 minutes, puis 20 minutes au four traditionnel.		

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 785	Énergie (kcal) : 188	Fibres alimentaires (g): 0
Glucides (g): 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 20.90
Matières grasses (g) : 11.60	Dont en acides gras saturés (g) : 3.50	Sel (g) : 0.11