

Suprême Poulet Jaune +/-320gr

Réf : 11656

Fournisseur : SAVEL

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VOLAILLE FRANCAISE	
Conditionnement	Carton de 10 poches de 2 pièces	Carton de 6.400 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	Produit surgelé - Foodservice 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, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° 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) : 20.9
Matières grasses (g) : 11.6	Dont en acides gras saturés (g) : 3.5	Sel (g) : 0.11