



Fondant Poulet Cèpes Cru 160gr

Réf: 10240

Fournisseur: JEAN ROUTHIAU

Origine / Fabrication	Transformé en France			
Conditionnement	Carton de 30 pièces		Carton de 4.800 kg	
Liste des ingrédients	55% haut de cuisse de poulet avec peau désossé (origine UE), 10,5% viande de poulet (origine UE), 10,5% viande de dinde (origine UE), 9% gras, de veau, eau, échalote, cèpes réhydratés 1,9% (eau, cèpes), bolets réhydratés (eau, bolets), semoule de riz, persil, sel, arôme naturel, muscade, poivre			
Informations complémentaires	Produit cru Absence d'OGM Conditionné en vrac			
Allergènes	Absence d'allergènes / Présences éventuelles : fruits à coques			
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		Four convection : 45 minutes. A consommer cuit à coeur. Servir le fondant de poulet farci avec une poêlée de carottes aux oignons, accompagné d'un jus brun.		

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 919	Énergie (kcal) : 221	Fibres alimentaires (g): 0.30
Glucides (g): 1.90	Dont en sucres (g): 0.20	Protéines (g) : 15
Matières grasses (g) : 17	Dont en acides gras saturés (g) : 4.50	Sel (g): 0.48