

Fondant Poulet Cèpes Cru 160gr

Réf : 10240

Fournisseur : JEAN ROUTHIAU

Origine / Fabrication	Origine UE	
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 surgelé - Foodservice Fondant poulet cru Absence d'OGM
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	24 heures entre 0° 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) : 0.3
Glucides (g) : 1.9	Dont en sucres (g) : 0.2	Protéines (g) : 15
Matières grasses (g) : 17	Dont en acides gras saturés (g) : 4.5	Sel (g) : 0.5