

Steak Haché Rond Poulet 150gr

Réf : 12343

Fournisseur : SBV

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VOLAILLE FRANCAISE	
Conditionnement	Carton de 2 sachets de 15 pièces	Carton de 4.500 kg

Liste des ingrédients	viande de cuisse de poulet né, élevé et abattu en France, préparé en steak haché rond et cru façon bouchère
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Volaille garantie bien élevée et bien nourrie Surgélation IQF Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	18 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Snacker le steak haché de poulet encore surgelé, en le retournant régulièrement, pendant 13 minutes sur une plaque à 250°C avec matière grasse. Surgelé, snacker 4 min par face sur une plaque à 250°C. Cuire 8 min au four vapeur sur plaques gastro avec 50% d'humidité à 200°C. Maintien en charriot chauffant à 63°C.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 819	Énergie (kcal) : 148	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 19
Matières grasses (g) : 8	Dont en acides gras saturés (g) : 3	Sel (g) : 0.07