

## Filet Poulet Fumé +/- 212gr

Réf : 12383

Fournisseur : JEAN ROUTHIAU

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 2 sachets de 8 pièces	Carton de 3.400 kg

Liste des ingrédients	92% filet de poulet avec peau traité en salaison, cuit et fumé (origine : UE), eau, conservateur : lactate de potassium, sel, sirop de glucose, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium, arôme naturel, arôme de fumée, arômes naturels de poivre.	
Informations complémentaires	Procédé de fabrication : salage, maturation, cuisson, fumage Conditionné en sachet par 8	
Allergènes	Absence d'allergènes / Présences éventuelles : gluten, lait, œufs	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	10h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Four à convection : 1 heure. Bain-marie : 50 minutes. Vous pouvez accompagner ce filet de poulet cuit fumé avec peau avec une sauce crème aux oignons confits et des tagliatelles aux légumes de saison. Convient aussi tout à fait à l'élaboration de sandwich ou de pizza en éminçant le filet dans la longueur ou la largeur.

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 622	Énergie (kcal) : 148	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 1.70	Dont en sucres (g) : 0.50	Protéines (g) : 24
Matières grasses (g) : 5	Dont en acides gras saturés (g) : 1.90	Sel (g) : 1.90