

Haut Cuisse Poulet Déjointé +/-160gr

Réf : 10391

Fournisseur : SBV

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VOLAILLE FRANCAISE	
Conditionnement	Carton de 2 sachets	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	haut de cuisse de poulet né, élevé et abattu en France, dépointée	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Garanti volaille bien élevée et bien nourrie Conditionné en sachet de 2.5kg Surgélation IQF	
Allergènes	absence d'allergènes	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	A consommer cuit à coeur : - four : préchauffez le four à 180°C. Sortez les cuisses de leur emballage puis mettez les dans un plat adapté au four et laissez cuire 30 minutes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 818	Énergie (kcal) : 196	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.5	Dont en sucres (g) : 0.5	Protéines (g) : 17
Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 4.1	Sel (g) : 0.2