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	Garanti volaille bien élevée et bien nourrie Surgélation IQF Conditionné en sachet de 2.5kg
Allergènes	Absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	A consommer cuit à coeur Au 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

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 818	Énergie (kcal) : 196	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.50	Dont en sucres (g) : 0.50	Protéines (g) : 17
Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 4.10	Sel (g) : 0.23