

Poulet Jaune PAC +/-2kg

Réf : 11672

Fournisseur : SBV

| | | |
|-----------------------|--------------------|---------------------|
| Origine / Fabrication | Origine France | |
| Certificat / Label | VOLAILLE FRANCAISE | |
| Conditionnement | Carton de 6 pièces | Carton de 12.000 kg |

| | |
|------------------------------|--|
| Liste des ingrédients | poulet issu de poulet fermier jaune nu né, élevé et abattu en France |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice Age minimum : 81 jours Prêt à cuire Alimentation 100% végétale, vitamines et minéraux |
| 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 | Four traditionnel : 1'30-2 heures. |

Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|----------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Énergie (kj) : 681 | Énergie (kcal) : 163 | Fibres alimentaires (g) : 0.5 |
| Glucides (g) : 0 | Dont en sucres (g) : 0 | Protéines (g) : 20 |
| Matières grasses (g) : 9.1 | Dont en acides gras saturés (g) : 2.8 | Sel (g) : 0.1 |