

Cuisse Poulet Fermier déjointée +320gr

Réf : 13306

Fournisseur : SBV

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	cuisse déjointée issue de poulet fermier né, élevé et abattu en France
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Age minimum : 81 jours Céréales minimum : 75%
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 : 30 minutes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 584	Énergie (kcal) : 140	Fibres alimentaires (g) : 1.5
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 20
Matières grasses (g) : 6.5	Dont en acides gras saturés (g) : 1.8	Sel (g) : 0.2