Caille Crue Farce Raisins 190gr

Réf : **13391**

Fournisseur : JEAN ROUTHIAU

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 20 pièces	Carton de 3.800 kg

Liste des ingrédients	67% caille semi-désossée (origine : UE), 14,1% viande de dinde (origine : France), 7,2% raisins réhydratés eau, raisins secs (raisins, huile de coton), cognac, 6,6% gras de veau, eau, semoule de riz, echalote, sel, muscade, poivre
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice
Allergènes	absence d'allergènes / présences éventuelles : céréales contenant du gluten, fruits à coques (noix, noisette, pistache)

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : 45 minutes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 824	Énergie (kcal) : 198	Fibres alimentaires (g) : 0.2
Glucides (g) : 3.4	Dont en sucres (g) : 1.9	Protéines (g) : 17
Matières grasses (g) : 13	Dont en acides gras saturés (g) : 4.2	Sel (g) : 0.4