Fondant Poulet Marrons Cru 160gr

Réf : **13393**

Fournisseur : JEAN ROUTHIAU

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 30 pièces	Carton de 4.800 kg

Liste des ingrédients	54,5% viande de poulet jaune (origine : UE), 18% viande de poulet (origine : UE), 8,2% marrons, 6,8% gras de veau, raisins réhydratés (eau, 2% raisins (raisins, huile de tournesol, conservateur : sulfites)), oignon, huile de tournesol, semoule de riz, sel, poivre.
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Produit cru Absence d'OGM Conditionné en vrac
Allergènes	sulfites / présences éventuelles : céréales contenant du gluten, fruits à coques

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 convection : 55 minutes, a consommer cuit à coeur. Suggestions : accompagnez de pommes de terre purée ou gratin de choux-fleurs, ou choux Romanesco ou encore d'une poêlée gourmande de légumes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 898	Énergie (kcal) : 216	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 6.2	Dont en sucres (g) : 1.8	Protéines (g) : 14
Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 4.2	Sel (g) : 0.5

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr