



Filet Poulet Grillé +/-85gr

Réf: 13710

Fournisseur: CUISINE SOLUTIONS

| Origine / Fabrication | Origine UE, hors UE | | |
|------------------------------|---|-----------------|----------------------------------|
| Conditionnement | Carton de 7 sachets de | 8 pièces | Carton de 4.760 kg |
| | | | |
| Liste des ingrédients | filet de poulet 92.9% (Origine : France, Union Européenne, Ukraine), eau, huile de tournesol, sel, amidon modifié de manioc, poivre blanc, muscade | | |
| Informations complémentaires | Produit surgelé conditionné sous-vide Absence d'OGM Grillé à la main Multiportion | | |
| Allergènes | Présences éventuelles : céréales contenant du gluten, poisson, oeufs et produits à base d'oeufs, mollusque, crustacé, céleri, lait et produit à base de lait (y compris lactose), soja, sulfites, moutarde, sésame, fruits à coques | | |
| | | | |
| Conditions de conservations | | Produit surgelé | , à conserver à -18°C. Ne jamais |

| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé | | |
|--|---|--|--|
| Temps de décongélation | 12 heures entre 0°C et +4° | | |
| Durée de vie estimée après décongélation | 9 jours entre 0 et 4°C poche fermée hermétiquement | | |
| Recommandations de mise en oeuvre | Décongeler le produit pendant 12 heures entre 0°C et +4°C et servir immédiatement. Four traditionnel : placer le filet de poulet au four traditionnel à 180°C pendant 12 minutes congelé ou 10 minutes décongelé. Bain d'eau : placer le sac dans un bain-marie à 60°C pendant 20 à 25 minutes. | | |

Informations nutritionnelles pour 100g

| Énergie (kj) : 604 | Énergie (kcal) : 143 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
|----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| Glucides (g): 0.7 | Dont en sucres (g): 0.5 | Protéines (g) : 27 |
| Matières grasses (g) : 3.6 | Dont en acides gras saturés (g) : 0.6 | Sel (g): 0.82 |