Fondant Poulet Cèpes Cuit 160gr

Réf : **13950**

Fournisseur : JEAN ROUTHIAU

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 30 pièces	Carton de 4.800 kg

Liste des ingrédients	haut de cuisse de poulet désossé (origine UE) 55%, viande de poulet (origine UE) 10,5%, viande de dinde (origine UE) 10,5%, gras, de veau 9%, eau, échalote, cèpes réhydratés 1,9% (eau, cèpes), bolets réhydratés (eau, bolets), semoule de riz, persil, sel, arôme naturel, muscade, poivre
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Fondant poulet cuit Surgélation IQF Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes / présences éventuelles : fruits à coques, céréales contenant du gluten

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre	Servir le fondant de poulet farci avec une poêlée de carottes aux oignons, accompagné d'un jus brun : - Four : à 180°C pendant 40 minutes - Bain-Marie : à 100°C pendant 20 à 25 minutes

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 972	Énergie (kcal) : 234	Fibres alimentaires (g) : 0.4
Glucides (g) : 2.6	Dont en sucres (g) : 0.6	Protéines (g) : 15
Matières grasses (g) : 18	Dont en acides gras saturés (g) : 4.7	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