Suprême Poulet Jaune +/- 230gr

Réf : **11656**

Fournisseur : SAVEL

Origine / Fabrication	Origine France	
Certificat / Label	VOLAILLE FRANCAISE	
Conditionnement	Carton de 10 poches	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	suprême de poulet jaune avec peau : filet et premier os de l'aile découpé au couteau et découpe anatomique manuelle, né, élevé et abattu en France
Informations complémentaires	Poulet jaune Abattu vers 44 jours Alimentation 100% végétale, vitamines et minéraux Conditionné en poche sous vide par 2
Allergènes	Absence d'allergènes

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Poêle : 4-5 minutes, puis 20 minutes au four traditionnel.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 785	Énergie (kcal) : 188	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.00	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 20.90
Matières grasses (g) : 11.60	Dont en acides gras saturés (g) : 3.5	Sel (g) : 0.11

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