

Fondant de Poulet aux Cèpes 160gr

Réf : 10240

Fournisseur : JEAN ROUTHIAU

Conditionnement	Carton de 30 pièces	Carton de 4.800 kg
-----------------	---------------------	--------------------

Liste des ingrédients	55% haut de cuisse de poulet avec peau désossé (origine UE), 10,5% viande de poulet (origine UE), 10,5% viande de dinde (origine UE), 9% gras, de veau, eau, échalote, cèpes réhydratés 1,9% (eau, cèpes), bolets réhydratés (eau, bolets), semoule de riz, persil, sel, arôme naturel, muscade, poivre.
Informations complémentaires	Transformé en France Absence d'OGM Conditionné en vrac
Allergènes	Absence d'allergènes / Présences éventuelles : 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	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Four convection : 45 minutes. A consommer cuit à cur. Servir le fondant de poulet farci avec une poêlée de carottes aux oignons, accompagné d'un jus brun.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 919	Énergie (kcal) : 221	Fibres alimentaires (g) : 0.30
Glucides (g) : 1.90	Dont en sucres (g) : 0.20	Protéines (g) : 15
Matières grasses (g) : 17	Dont en acides gras saturés (g) : 4.50	Sel (g) : 0.48