

Cuisse Poulet Fermier déjointée +320gr

Réf : 13306

Fournisseur : SBV

| | | |
|-----------------------|----------------|---------------------|
| Origine / Fabrication | Origine France | |
| Conditionnement | Carton vrac | Carton de 10.000 kg |

| | |
|------------------------------|--|
| Liste des ingrédients | cuisse déjointée issue de poulet fermier né, élevé et abattu en France |
| Informations complémentaires | Age minimum : 81 jours Céréales minimum : 75% |
| Allergènes | Absence d'allergènes |

| | |
|--|---|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Temps de décongélation | 12h entre 0°C et 4°C |
| Durée de vie estimée après décongélation | 24h entre 0°C et 4°C |
| Recommandations de mise en oeuvre | Four traditionnel : 30 minutes. |

Valeurs nutritionnelles pour 100g

| | | |
|-----------------------------|--|--------------------------------|
| Énergie (kj) : 584 | Énergie (kcal) : 140 | Fibres alimentaires (g) : 1.50 |
| Glucides (g) : 0.00 | Dont en sucres (g) : 0.00 | Protéines (g) : 20 |
| Matières grasses (g) : 6.50 | Dont en acides gras saturés (g) : 1.80 | Sel (g) : 0.20 |