

Caille Crue Farcie aux Raisins 190gr

Réf : 13391

Fournisseur : JEAN ROUTHIAU

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 20 pièces	Carton de 3.800 kg

Liste des ingrédients	67% caille semi-désossée (origine : UE), 14,1% viande de dinde (origine : France), 7,2% raisins réhydratés eau, raisins secs (raisins, huile de coton), cognac, 6,6% gras de veau, eau, semoule de riz, echalote, sel, muscade, poivre.
Allergènes	Absence d'allergènes / Présences éventuelles : gluten, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : 45 minutes.
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 824	Énergie (kcal) : 198
Matières grasses (g) : 13	Dont en acides gras saturés (g) : 4.20
Glucides (g) : 3.40	Dont en sucres (g) : 1.90
Fibres alimentaires (g) : 0.20	
Protéines (g) : 17	
Sel (g) : 0.44	