

# Quenelles de volaille au naturel en boîte 4/4 MARCEL BUFFLE

Article : 43181



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** 12 Quenelles de volaille au naturel
- Descriptif produit :** 12 quenelles. +/- 4 portions de 120 g. Boîte 4/4 de 510 g (PNE). Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg
- Liste des ingrédients :** Farine de BLE, graisse de boeuf, eau, viande de dinde\* (13% à la mise en oeuvre), blancs d'OEUFS, sel, gluten de BLE, LACTOSE et PROTEINES DE LAIT. Liquide de couverture : eau \* Origine : UE

Ingrédients principaux / primaires	Origines
VIANDE DE DINDE	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 21]
- N° d'agrément :** FR 21.200.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

# Quenelles de volaille au naturel en boîte 4/4 MARCEL BUFFLE

Article : 43181

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	11.8 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	9.9 système métrique
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	9.9 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Au four : préchauffer le four pendant 10 minutes à 220°C et disposer les quenelles dans un plat à de cuisson. Napper d'une sauce chaude au choix (béchamel, nantua, sauce tomate) et laisser cuire 15 à 20 minutes. Servir très chaud. A la casserole : disposer les quenelles dans une casserole. Napper de sauce chaude, couvrir et laisser mijoter à feu doux 10 à 15 minutes. Ne découvrir qu'au moment de servir. Rendement : 3 portions de plus de 120 g, soit 4 quenelles par portion.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
799	192	13	7.3	14	0.5		4.5	0.63

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.35

Type de matières grasses : Autres matières grasses

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	57.6	0	72	Boîte	12		
Palette	518.4	594	648	Boîte	108	1200x800x1230	
Boîte	0.8	0.92	1	Boîte			3770021224149
Colis	4.8	5.5	6	Boîte		315x210x120	63770021224141
Pièce	0.8	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.51