

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Garniture cuisiné pour bouchées à la reine

Descriptif produit : Boîte 3/1 de 2,55 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 2.850 kg

Liste des ingrédients : Eau, quenelles de volaille 20% (farine de BLE, graisse de boeuf, eau, viande de dinde 2.6%, blancs d'OEUFS, sel, gluten de BLE, protéines de LAIT), cubes de viande de dinde* cuits traités en salaison 12% (viande de dinde, amidon de BLÉ, sel, stabilisant : diphosphates), champignons de Paris en saumure (champignons 6 %, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), préparation à base d'huile de tournesol (huile de tournesol, LACTOSE, protéines de LAIT), amidon modifié de maïs, amidon de riz, farine de BLÉ, huile de tournesol, bouillon de volaille (sel, maltodextrine de BLÉ, sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignons, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), BEURRE (LAIT), ŒUFS entiers concentrés (ŒUFS, sel), CRÈME fraîche (LAIT), sel, épices, plante aromatique, arôme naturel de poivre.

Œufs : codification du mode d'élevage : Sol

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|--------------|
| VIANDE DE VOLAILLE | 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 21.200.01 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Garniture pour bouchées à la reine en boîte 3/1 PETIT JEAN

Article : 44151

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Préparations et conserves de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids < 57 % (poids des os exclus) de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des saucisses et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la ven

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|--------|-----------------------------|--------|
| pH | 5.6 | | |

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 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Débarrasser la boîte dans un grand plat profond et réchauffer au bain-marie et à couvert. Réchauffer les bouchées feuilletées préalablement aspergées d'eau fraîche, dans un four sec à 185°C, pendant 6 à 8 minutes, et les réserver à couvert en étuve. Dresser les bouchées sur assiette et verser généreusement la garniture pour bouchée à la reine. Servir aussitôt. Possibilité de maintenir en température dans un four doux.
Rendement : Plus de 40 portions de 90 g en hors d'oeuvre (bouchée feuilletée incluse) ou plus de 20 portions de 200 g en plat principal (bouchée feuilletée incluse).

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 | | | | | | | |
| 624 | 150 | 9.4 | 4.2 | 10 | 0.5 | 0 | 5.5 | 1.2 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.59

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre, Tournesol

Garniture pour bouchées à la reine en boîte 3/1 PETIT JEAN

Article : 44151

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 | 94.05 | 0 | 33 | Boîte | 11 | | |
| Palette | 564.3 | 594 | 198 | Boîte | 66 | 1200x800x1220 | 03038357015818 |
| Boîte | 2.85 | 3 | 1 | Boîte | | | 3038353921205 |
| Colis | 8.55 | 9 | 3 | Boîte | | 470x120x180 | 13038353921202 |
| Pièce | 2.85 | 0 | 1 | Boîte | | | |