

## Spécial Fêtes



## Pavé de chapon sauce crémée au Porto blanc et morilles

Référence : 177 813

### Caractéristiques générales

|  |  |
|--|--|
| <b>Descriptif produit</b>                        | Surgelé. Cuit. Portion de 210 g = 130 g de filet de chapon et 80 g de sauce. Sauce : crème fraîche 14%, Porto blanc 3%, morilles 3%, échalote, beurre. Boiling-bag de 10 portions, soit 2,10 kg. Carton de 2 boiling-bag, soit 4,20 kg.  |
| <b>Dénomination réglementaire :</b>              | Pavé de chapon sauce crémée au Porto blanc et morilles Surgelé   |
| <b>Type de produit</b>                           | Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe  |
| <b>Conservation</b>                              | -18° C   |
| <b>Etat</b>                                      | Cuit   |
| <b>Durée de vie</b>                              | 547 jours  |
| <b>Conditionnement</b>                           | Nombre de Sachet par Colis : 2 de 2,1 kg.  |
| <b>Code douanier</b>                             | 16023290   |
| <b>Stampille sanitaire</b>                       | FR 72.253.002 CE   |
| <b>Pays de transformation</b>                    | France   |
| <b>Origine de la matière première principale</b> | Slovénie - Estonie - Danemark - Australie - Suède - Rép. tchèque - Lituanie - Malte - Royaume-Uni - Hongrie - Irlande - Pays-Bas - France - Bulgarie - Pologne - Roumanie - Espagne - Slovaquie - Allemagne - Luxembourg - Finlande - Chypre - Croatie - Italie - Lettonie - Belgique - Portugal - Grèce |

### Atouts

- Atouts**
- Un pavé de chapon à la chair tendre et moelleuse, mijoté dans une sauce savoureuse Porto blanc et aux morilles : une recette idéale pour les fêtes de fin d'année.
  - Plat cuisiné prêt à l'emploi permettant d'optimiser la main d'œuvre et le matériel



## Composition

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Liste des ingrédients             | Filet de chapon 53% (origine Union Européenne), eau, CREME 14%, Porto blanc 3%, brisure de morille 3%, amidon transformé de manioc, arômes, dextrose, sel, échalote, BEURRE, épices, jus de citron concentré. |
| Absence de composants spécifiques | Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans arête , Sans huile de palme , Sans porc   |
| Liste des allergènes              | Lait  |

## Mise en oeuvre

|                  |   |
|------------------|---|
| Mise en oeuvre   | Avec ou sans décongélation, remettre en température au four vapeur à 99°C ou au bain-marie ou au micro-ondes à 650/750 watts. |
| Liaison différée | Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 72 heures après décongélation   |

## Informations nutritionnelles

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

| Energie                                |     | Matières grasses (en g) | Dont acides gras saturés (en g) | Glucides (en g) | Dont sucres (en g) | Fibres alimentaires (en g) | Protéines (en g) | Sel (en g) |
|--|-----|-------------------------|---------------------------------|-----------------|--------------------|----------------------------|------------------|------------|
| Kcal                                   | kJ  |                         |                                 |                 |                    |                            |                  |            |
| 146                                    | 612 | 6,2                     | 3,8                             | 4,5             | 2                  | 0,01                       | 18               | 1          |
| Autres valeurs nutritionnelles (en mg) |     |                         |                                 |                 |                    |                            |                  |            |

|   |                       |                        |
|---|-----------------------|------------------------|
| Rapport P/L                                 | 2,9                   | Critère GEMRCN         |
| % de matières premières animales            | 53                    | Plat < 70% de MPA      |
| Cible principale                            | Adolescents / Adultes | Fréquence sur 20 repas |
| Grammage recommandé / portion pour la cible | 210                   | 3/20 max               |

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Critères bactériologiques | Clostridium Perfringens: m = 10 ufc/g<br>Flore Totale: m = 10 000 ufc/g M = 1 000 000 ufc/g |
|---------------------------|---|



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Pavé de chapon sauce crémée au Porto blanc et morilles

Référence : 177 813

## Données logistiques

| Unité      | Poids net (kg) | Nb unités | Unité de référence | Longueur x Largeur x Hauteur<br>*(mm) | Code EAN      |
|------------|----------------|-----------|--------------------|---------------------------------------|---------------|
| kg         | 1              | 0,476     | Sachet             |                                       |               |
| Sachet     | 2,1            | 1         | Sachet             |                                       | 3368270288748 |
| Pièce unit |                | 1         | Sachet             |                                       |               |
| Colis      | 4,2            | 2         | Sachet             | 395 x 295 x 130                       | 3368271288747 |
| Couche     | 33,6           | 16        | Sachet             |                                       |               |
| Palette    | 403,2          | 192       | Sachet             | 1 200 x 800 x 1 760                   |               |

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.