



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 :** Coq au vin cuit surgelé

**Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Portion 271 g = 180 g viande de poule origine France + 91 g sauce. Sauce : vin rouge, champignons de Paris, oignons, lardons fumés. Boiling-bag de 8 portions, soit 2,17 kg. Carton de 2 boiling-bags, soit 4,34 kg.

**Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

**Etat de préparation :** Cuit

**Conditionnement :** Colis de 2.000 Sachet de 2.170 kg

**Liste des ingrédients :** Morceaux de cuisses de volailles (poule et coq) 60% (origine France), eau, vin rouge 7% (dont SULFITES), champignon de Paris 3%, oignon grelot 3%, lardon cuit fumé 2% (poitrine de porc (origine UE), sel, sirop de glucose, arômes naturels, ferments), amidon transformé de manioc, pulpe d'oignon, extrait de vin rouge distillé (dont SULFITES), double concentré de tomate, dextrose, sel, ail, sucre, poivres, herbes de Provence. Traces éventuelles de lait et d'œuf.

**Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
morceaux de cuisses de volailles (poule et coq)	France
eau	France
vin rouge (dont sulfites)	Union Europ., Royaume-Uni

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 72]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 72.253.002 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	547
<b>Allergènes majeurs :</b>	Sulfite (> 10 ppm)
<b>Traces d'allergènes :</b>	Lait, Oeuf
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
<b>Labels :</b>	NA
<b>Bio AB :</b>	
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	16023290 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de coqs et de poules [des espèces domestiques] (à l'excl. des préparations et conserves contenant en poids >= 25% de viande ou d'abats de volailles, des saucisses, saucissons et produits simil., des préparati

## Atouts

**Atout :** Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés Un produit de fabrication française Une recette élaborée avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels Viandes cuisinées et longuement mijotées qui les rendent tendres et fondantes Plat cuisiné prêt à l'emploi => Optimisation de la main d'oeuvre et du matériel 8 portions généreuses qui vous garantissent un beau volume assiette Une recette Classique de la restauration, qualitative et valorisable sur une carte

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Oui - A consommer dans les 3 jours après décongélation
<b>Mise en œuvre :</b>	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.

## 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							
459	109	4.6	1	2.9	0.6	0	14	0.63

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.04

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande , poisson ou oeuf

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

## 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	34.72	0	16	Sachet	8		
Palette	416.64	0	192	Sachet	96	1200x800x1590	
Colis	4.34	4.65	2	Sachet		400x290x120	13061432111010
Sachet	2.17	2.189	1	Sachet		300x210x70	3061432111013