



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 :	Tajine d'agneau aux fruits secs et au miel surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Portion de 164 g = 140 g agneau + 48 g fruits secs + 76 g sauce. Abricots secs, pruneaux d'Agen, amandes, raisins secs. Sauce : tomates, miel. Boiling-bag de 8 portions. Carton de 2 boiling-bags, soit 4,23 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 2.000 Sachet de 2.115 kg
Liste des ingrédients :	viande d'agneau 48% (origine ue ou hors ue), eau, abricot sec entier (dont SULFITES) 7%, pruneau d'agen dénoyauté 7%, sucre, AMANDE, extrait de vin rouge distillé (dont SULFITES), vinaigre de vin rouge (dont SULFITES), double concentré de tomate, raisin sec (raisin, huile de coton) 1%, miel 0.7%, amidon transformé de manioc, sel, purée de gingembre, poivre. traces éventuelles de lait.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
agneau	France, Espagne, Irlande, Nvelle Zélande
eau	France
abricot sec entier (dont SULFITES)	Turquie

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

Article : 236625

Pays de transformation : France [Département(s) : 72]
N° d'agrément : FR 72.253.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 547
Allergènes majeurs : Fruit à coque, Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes : Lait
Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
Labels : NA
Bio AB :
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 16029091 - Préparations ou conserves de viande ou d'abats de viande ovine (à l'excl. des saucisses et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour enfants ou pour usages diététiques, en récipient

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 Cuisine du monde, tendance et qualitative

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - A consommer dans les 3 jours après décongélation
Mise en œuvre : 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							
671	160	6.4	2.6	13	8.7	1.3	11	0.6

Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 1.72
Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	33.84	0	16	Sachet	8		
Palette	406.08	0	192	Sachet	96	1200x800x1590	
Sachet	2.115	2.134	1	Sachet		300x210x70	3061432108136
Colis	4.23	0	2	Sachet		400x290x120	13061432108133