



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 :	Hauts de cuisse de poulet sans os marinés et aromatisés à l'olive et au romarin
Descriptif produit :	Frais. Cru. Sous atmosphère. Viande Origine France. Sans os. Barquette de 12 pièces, soit 1,14 kg.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cru
Conditionnement :	Colis de 2.280 kg
Liste des ingrédients :	Haut de cuisse de poulet sans os origine France : 94%, marinade à l'olive et au romarin, aromatisée : 6% (eau, huile de tournesol, semoule de riz, maltodextrine, sel, arômes naturels, carotte, extrait d'olive verte (0.02%), huile d'olive : 0.06%, épices et plantes aromatiques (dont romarin : 0.02%), graine de pavot bleu, extraits d'épices, correcteurs d'acidité : lactate de calcium et acétate de sodium). Traces possible de gluten et lait.

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) : 72]
N° d'agrément :	FR 72.264.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	10
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Gluten, Lait

Haut de cuisse de poulet mariné et aromatisé à l'olive et au romarin VF 85/105 g

Article : 238274

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Volaille Française VF

Régimes particuliers : Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16023211 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de coqs et de poules [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 57% de viande ou d'abats de volailles, non cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits similaires ainsi que des préparations de

Conseils d'utilisation

Mise en œuvre : A rôtir, à poêler, à la plancha ou à griller.

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							
984	237	18	4.9	1.7	0.01	0.01	17	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.94

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

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 2/20 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
Barquette	1.14	0	1.14	Kilogramme			3266980018429
Couche	18.24	0	18.24	Kilogramme	8		3266980018429
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3266980018429
Colis	2.28	0	2.28	Kilogramme		300x400x84	3266980018429
Palette	364.8	0	364.8	Kilogramme	160	1200x800x1830	3266980018429

Haut de cuisse de poulet mariné et aromatisé à l'olive et au romarin VF 85/105 g

Article : 238274