



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 : | Aiguillette de poulet thym citron sous vide |
| Descriptif produit : | Frais. Sous vide. Crue. Origine France. Aiguillette de poulet aromatisée au thym et au citron. Sachet de 2,5 kg. |
| Conservation : | Frais, +0° À +4°C |
| Etat de préparation : | Cru |
| Conditionnement : | Colis de 5.000 kg |
| Liste des ingrédients : | Aiguillette de poulet (origine France) 86%, eau, farine de riz, sel, sucre, arôme, amidon non modifié de pomme de terre, thym 0,12%, persil, poivron rouge, poivre noir, huile essentielle de citron 0,03%, extrait d'épices, acidifiants : E262, E331, sel, arômes naturels. |
| Pays de transformation : | France [Département(s) : 49] |
| N° d'agrément : | FR 49.119.001 CE |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 10 |
| Allergènes majeurs : | Aucun signalé |
| Traces d'allergènes : | Aucune signalée |
| Composants spécifiques : | Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté |
| Labels : | Volaille Française VF |
| Bio AB : | |
| Régimes particuliers : | Sans porc |

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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 | | | | | | | |
| 422 | 100 | 0.7 | 0.22 | 1.9 | 0.7 | 0.01 | 21.4 | 1.18 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 30.57

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 34 - Volailles > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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 | 40 | 0 | 40 | Kilogramme | 8 | | |
| Kilogramme | 1 | 1 | 1 | Kilogramme | | | |
| Colis | 5 | 0 | 5 | Kilogramme | | | 93238992388459 |
| Palette | 640 | 0 | 640 | Kilogramme | 128 | 1200x800x90 | 93238993884523 |
| Sachet | 2.5 | 0 | 2.5 | Kilogramme | | 300x400x90 | 3238990388458 |