

SPÉCIAL *Fêtes*



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 :** Pavé de chapon sauce au Sauternes et chanterelles surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Portion de 210 g = 140 g de fi let de chapon et 70 g de sauce. Sauce : crème fraîche 14%, Sauternes 4%, chanterelles grises 3%, beurre, échalotte. Boiling-bag de 10 portions, soit 2,10 kg. Carton de 2 boiling-bag, soit 4,20 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Sachet de 2.100 kg
- Liste des ingrédients :** Filet de chapon 60%, eau, CREME 8%, Sauternes (dont SULFITES) 4%, chanterelle grise 3%, amidon transformé de manioc, BEURRE, sucre, échalotes, sel, dextrose, jus de citron concentré, purée de gingembre, poivre.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
chapon	Espagne, Italie

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

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 : Lait, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

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 : 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

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. avec son sous -vide d'origine,

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							
574	136	4.3	2.7	4.4	2.3	0.01	20	0.75

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.65

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
Palette	403.2	457	192	Sachet	96	1200x800x1590	13368270015037
Colis	4.2	0	2	Sachet		400x290x120	13368270015020
Couche	33.6	0	16	Sachet	8		
Sachet	2.1	2.119	1	Sachet			3368270006267

Pavé de chapon sauce au Sauternes et chanterelles

Article : 243722