

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 :** Mitonné de Chevreuil Sauce Grand-Mère
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Sauté de chevreuil, vin blanc, oignons, champignons émincés. Boiling bag de 8 portions de 225 g. Carton de 2 boilings bags, soit 3,6 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Sous-vide, Congelé, Prêt à déguster
- Conditionnement :** Colis de 3.600 kg
- Liste des ingrédients :** Sauté de chevreuil 39,4%, VIN blanc (SULFITES) 21%, oignons 12.8%, eau, champignons émincés 6,1% (champignons, eau, sel, correcteur d'acidité: acide citrique, antioxydant: acide ascorbique), amidon modifié de manioc, cèpes, saumure (protéines végétales (pois) , dextrose, arômes naturels, féculé de pomme de terre), sucre de canne, fond de veau [extrait de veau (eau, os, viande et graisse de veau), maltodextrine, extrait de levure, sel, tomate, extrait de carotte, extrait d'oignon, arômes naturels], sel, fond de volaille (maltodextrine, LACTOSE (LAIT), arômes naturels, sel, graisse et viande de poulet, dextrose, acidifiant : acide citrique, extrait de poireau), colorant: caramel ordinaire, poivre blanc, épaississant: gomme xanthane.
- Mode de production du gibier :** Sauvage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Sauté de chevreuil	UE
Vin blanc	Union Europ.

** 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

Pays de transformation : France [Département(s) : 27]

N° d'agrément : FR 27.332.002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Lait, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Gluten, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sésame

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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16029031 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de gibier ou de lapin (à l'excl. des préparations et conserves de viande ou d'abats de porcins des espèces non domestiques, des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisée

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 9 jours poches hermétiquement fermée entre 0 et 4°C

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, remettre en température au four vapeur à 99°C ou au bain-marie avec sa poche d'origine (45 minutes) 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							
336	79	1	0.5	6.2	2.5	0.9	10.8	0.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.80

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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
Colis	3.6	4	1	Colis		305x285x145	3356387296541
Couche	28.8	0	8	Colis	8		
Palette	288	0	80	Colis	80	1200x800x1600	

Mijoté de chevreuil façon grand-mère 225 g

Article : 286223