




SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** BARONNET COQUELET FARCE MARRONS TROMPETTES IQF
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. baronnet de coquelet origine France 72%, farce 28% (viande de poulet origine France, gras de veau, eau, brisures de marrons 8%, Carton de 20 pièces, soit 3,6 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Congelé
- Conditionnement :** Colis de 3.600 kg
- Liste des ingrédients :** Baronnet de coquelet origine France 72%, farce 28% (viande de poulet origine UE, gras de veau, eau, brisures de marrons 8%, trompettes de la mort 5%, FARINE DE BLE, crème de marrons 2% (sucre, purée de châtaignes, arôme naturel de vanille), Armagnac, sel, persil, poivre, muscade, conservateurs : acétates de sodium, antioxydants : acide ascorbique - acide citrique). * % exprimé sur la farce.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
coquelet	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 49]

N° d'agrément : FR 49.192.003 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 546

Baronnet de coquelet farce marrons trompettes 180g

Article : 286852

Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté 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 :	16023230 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de coqs et de poules [des espèces domestiques], contenant en poids >= 25%, mais < 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homog.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Oui - A consommer dans les 24h après décongélation
Mise en œuvre :	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 250°C température stabilisée jusqu'à petite coloration, finir dans la suite culinaire (sauce ou marinade, bouillon) ou base température à 110/120°C pour atteindre + 68°C à cœur.

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							
786	189	12	4.2	2.6	0.5	0.1	17	0.54

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.42

Type de matières grasses : Aucune

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	3.8	1	Colis		400x300x110	13252660004223
Couche	28.8	0	8	Colis	8		
Palette	432	481	120	Colis	120	1200x800x1800	