

S 55115

Paupiette de Veau Supérieure

MAJ 20/10/2022



Elaboré en France. Une enveloppe issue du bas carré de veau (40%), garnie d'une farce riche en viande de veau, d'œuf entier et assaisonnée d'oignon et d'épices. Produit sans porc, ficelé double main.

Calibre : 160g env.

Carton : 3 kg

 PLUS PRODUIT

MISE EN OEUVRE



35 min. à 180°C

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

Viande de veau 83.5% (origine : U.E.), coeur de veau, eau, OEUF entier, sel chapelure (BLE), oignons, épices, extrait de levure, arômes (LAIT), persil. Traces possibles : SOJA.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	858 kJ / 206 kcal
Matières grasses	15 g
dont acides gras saturés	5,8 g
Glucides	0,8 g
dont sucres	0,1 g
Protéines	17 g
Sel	0,89 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette		
Pièces / colis	1	3	3	336	Nomenclature	16025010
Colis / couche	8	/	3,218	360	Douanière	
Colis / palette	112	/	300	/	Code barre UVC	3384480089593
Poids net (kg)		/	400	/	Code barre carton	93384480089596
Poids brut (kg)		/	114	/	Colisage	1
Largeur (mm)						
Longueur (mm)						
Hauteur (mm)						

Conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.