

S 52337

Jarret Avant d'Agneau Cuisiné au Romarin

MAJ 09/11/2022



Elaboré en France. Jarret avant d'agneau avec os, cuisiné avec de l'oignon, de la tomate et assaisonné au romarin. Conditionné en sachet sous vide individuel.

Calibre : 350-450 g

Carton : 3.2 kg env.

PLUS PRODUIT

MISE EN OEUVRE



35-40 minutes au bain marie

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

Jarret avant d'agneau avec os 96.8% (origine : U.E.), eau, sirop de glucose, arômes, fécule de pomme de terre, matière grasse animale, légumes (tomate, oignon), épices, dextrose, romarin, sel.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	577 kJ / 138 kcal
Matières grasses	6,6 g
dont acides gras saturés	2,4 g
Glucides	0,6 g
dont sucres	0 g
Protéines	19 g
Sel	0,25 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette			
Pièces / colis	8	Poids net (kg)	0,4	3,2	384	Nomenclature	02023090
Colis / couche	8	Poids brut (kg)	/	3,44	413	Douanière	
Colis / palette	120	Largeur (mm)	/	300	/	Code barre UVC	2785267004722
		Longueur (mm)	/	400	/	Code barre carton	13359537765383
		Hauteur (mm)	/	120	/	Colisage	8

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.