



Cordon bleu de dinde cuit

Remise en oeuvre

A la poêle : faire dorer à feu doux 5 minutes de chaque côté.

Au four traditionnel : préchauffer le four pendant 15 minutes (Thermostat 7/8 à 220°C). Faire réchauffer pendant 15 minutes environ.

SANS COLORANTS

SANS EXHAUSTEURS DE GOUT

GARANTI SANS HUILE DE PALME

SANS MGV HYDROGENEES

CUIT



CONDITIONNEMENT

Carton de 5 kg

Calibre
70-90 g

Poids net CT
5 KG

Présentation
IQF

ÉLABORATION

FRANCE

Origine
FRANCE

FOURNISSEUR(S)

SBV

Agrément sanitaire
FR 56.222.002 CE

UF

KG

Conservation

- 18°C

DLUO

24 mois

Autres informations

Préparation panée de viande de dinde traitée en salaison, de jambon de dinde cuit, de fromage fondu. Le produit est frit et cuit à coeur puis congelé individuellement. Carton de 62 pièces environ.

INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients

Viande de dinde traitée en salaison 55% (viande de dinde (origine France) 57%, peaux de volaille, eau, fibres de bambou, dextrose, sel). Panure 25% (farine de BLÉ, eau, sel, levures, épices : paprika et curcuma). Jambon de dinde goût fumé 10% (viande rouge de dinde (origine France) 66%, eau, amidon de maïs, dextrose, sel, arôme de fumée, stabilisants : diphosphates et triphosphates, conservateur : nitrite de sodium). FROMAGE fondu 10% (FROMAGE, eau, amidons modifiés, BEURRE, protéines de LAIT, LAIT écrémé en poudre, LACTOSÉRUM, sels de fonte : citrates de sodium, polyphosphates, phosphates de calcium et phosphates de sodium, gélifiant : carraghénanes, sel). Huile de tournesol.

Allergènes

Présence : Gluten, Pdts Laitiers et dérivés

Traces : Soja

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nutritions

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g	Valeurs énergétiques	kj	1006
		kcal	241
	Protéines		12 g
	Lipides		15 g
	Acides Gras Saturés		3,9 g
	Glucides		13 g
	Sucres		1,7 g
	Sel		1,27 g
	Sodium		0,51 g
	Fibres		2,2 g

Infos microbiologiques

Flore aérobie mésophile	< 100 000
Entérobactéries	< 50
Staphylocoques aureus	< 100
Clostridium perfringens	< 30
Campylobacter	abs/25g
Salmonelle	abs/25g
Listéria	abs/25g

Infos GEMRCN

Critère / Famille	Plats protidiques P/L < 1
Rapport P/L	0,8



Codes EAN

Carton 93378741611183