



Bouchées de porc au fromage de brebis 4/4

Une nouvelle recette gourmande et authentique, avec du porc mijoté dans une sauce au fromage de brebis.

LE PRODUIT

Dénomination : BOUCHÉES DE PORC AU FROMAGE DE BREBIS

Ingrédient : Maigre de porc (50%), oignons, jambon sec (jambon de porc, sel conservateur : nitrate de potassium), eau, fromage de brebis (8%), crème, amidon modifié de maïs, sel, poivre. **Porc origine : FRANCE**

Poids net : 765 grammes

Volume : 850cm³

DDM : 4 ans

Température de conservation : Produit stérilisé, à conserver dans un endroit sec et tempéré

GENCOD : 3263068888813

Estampille sanitaire : FR - 64 493 002 - CE

Code produit : 624

DECLARATIONS VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	1090Kj / 262kcal
Matières grasses	20.0g
Dont acides gras saturés	8.8g
Glucides	2.2g
Dont sucres	0.9g
Protéines	19.0g
Fibre	0.0g
Sel	1.0g

CONSEIL D'UTILISATION

Réchauffer dans une casserole ou au micro-onde. Se consomme avec du riz, des pâtes, ou de la purée. Ce plat cuisiné correspond à 3 ou 4 parts en fonction de l'accompagnement.

CONDITIONNEMENT

Format : Boîtes 4/4

Dimensions : Ø 99/118

UV magasin : Le carton (307 x 205 x 235)

Poids du carton : 10.5 Kg

UVC/carton : 12 boîtes

PALETISATION

Nombre UVC/palette : 720 boîtes

Nombre couches/palette : 5 couches

Nombre cartons/couches : 12 cartons

Nombre cartons/palette : 60 cartons

Hauteur palette : 1.30m

Poids palette : 650 Kg

