

Salade de Pieds de Veau Vinaigrette

Poche de 1,3kg environ – Barquette de 2,3kg – Seau de 3kg

Descriptif produit

Le produit : Emincés de pieds de veau cuits, accompagnés d'une sauce vinaigrette et de condiments. Produit **frais**

Code article	Conditionnement	Poids	DLC	Colisage
LA1256	Poche sous vide	1,3 kg env.	30 jours	10 poches par carton
LA1257	Barquette operculée sous atmosphère protectrice	2,3 kg	30 jours	2 barquettes par carton
LA1258	Seau en plastique blanc	3 kg	30 jours	Palette de 96 seaux



Les Avantages

- ✓ Délicieuse recette traditionnelle **Lyonnaise**
- ✓ Une cuisson optimale pour une **tendre** texture des pieds de veau, parfaitement relevé grâce à une **légère acidité** apportée par l'assaisonnement et agrémenté de condiments
- ✓ **Praticité** : déjà tranché et assaisonné, prêt à être mis en œuvre
- ✓ **Sans porc**

Conseil de mise en œuvre

Rapide et facile, le produit étant déjà prêt à la consommation.

Pour la barquette : ouvrir 30 min avant dégustation

Idée de mise en œuvre : après ouverture, ajouter de la salade verte et bien mélanger pour homogénéiser l'ensemble. Possibilité d'ajouter des œufs durs ou encore des petits croutons.





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Réf : LA1256 (Poche 1,3kg)
 LA1257 (Bq 2,3kg) - LA1258 (Seau 3kg)
 Date de création : 07/04/21
 Date de révision :
 Version : 1 indice : 1 Page : 2/2

DENOMINATION :

SALADE DE PIEDS DE VEAU VINAIGRETTE



COMPOSITION :	Pieds de veau 76% (pieds de veau*, eau, vinaigre, sel, dextrose (blé), glucose (blé), antioxydants : ascorbate de sodium, acide ascorbique, conservateur : nitrite de sodium), sauce vinaigrette (huile de colza, eau, moutarde [graines de moutarde , conservateur : bisulfite de sodium], vinaigre, sel, dextrose (blé ou maïs), épaississants: gomme de guar, gomme xanthane, antioxydant: érythorbate de sodium), cornichons [conservateur : disulfite de potassium, agent raffermissseur : chlorure de calcium], échalotes, persil *Origine : France	
ALLERGENES :	Moutarde, sulfites. Susceptible de contenir du gluten, des dérivés de produits laitiers, de l'œuf. En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.	
PROCEDE DE FABRICATION :	Cuisson, désossage, refroidissement, découpe, trempage, égouttage, assaisonnement, conditionnement, stockage à 0 - +4°C	
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT : EMBALLAGE :	LA1256 : Poche de 1,3kg environ – 10 poches par carton – Film de suremballage Gencod : 2342768 (PV)	
	LA1257 : Barquette operculée, sous atmosphère protectrice de 2,3 kg Cartons. Colisage : x2 – Film de suremballage Gencod : 3414490000025	
	LA1258 : Seau de 3kg – Palette de 96 seaux – Film de suremballage Gencod : 3414490000322	
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	Energie : 289 KJ / 69 Kcal Matières grasses : 3,7 g/100g dont Acides gras saturés : 0,6 g/100g Glucides : 1,43 g/100g dont Sucres : 1,43 g/100g	Protéines : 7,6 g/100g Sel: 1,43 g/100g
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Tendre texture des pieds de veau, parfaitement relevé grâce à une légère acidité apportée par l'assaisonnement et agrémenté de condiments	
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<u>Germes recherchés</u> : -Microorganismes Aérobie 30° C -Coliformes 30° C -Coliformes Thermotolérants 44° C -Staphylocoques à coagulase positive 37° C -Anaérobies Sulfite-Réducteurs 46° C -Recherche de Salmonella -Recherche de Listéria Monocytogènes	<u>Critères</u> : 300 000 UFC / g 1 000 UFC / g 10 UFC / g 100 UFC / g 30 UFC / g absence / 25 g absence / 25 g
D. L. C.	30 Jours	MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C
CONSEIL D'UTILISATION :	Ajouter selon les goûts : salade, œufs durs, croûtons, etc... Pour la barquette : Ouvrir 30 minutes avant dégustation. A consommer rapidement après ouverture	