

Jarret d'agneau cuit Ail et Thym

Descriptif produit

- Le produit :** Jarret d'agneau entier avec os, cuit à basse température, agrémenté d'ail et de thym
1 pièce par poche, avec un poids net égoutté de 370g environ (+/-15%)
- Conditionnement :** Poche sous-vide thermoformée blanche
- Poids :** 550g environ (+/- 15%)
- DLC :** 60 jours
- Colisage :** 12 poches par carton



Les Avantages

- ✓ **Authentique recette** avec une cuisson **lente** et **longue (4h)** à **basse température** apportant une **tendreté** à la viande
- ✓ **Belle pièce de viande**, au **bon goût d'agneau, d'ail et de thym**
- ✓ **Sécurité bactériologique** avec une cuisson dans l'emballage final
- ✓ Sans porc, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Praticité** : déjà cuit, un réchauffage suffit pour la mise en œuvre

Photo non contractuelle



Conseil de mise en œuvre

Mise en œuvre facile et rapide.

Ouvrir la poche, la vider et faire réchauffer son contenu au four ou dans une casserole. Il est possible de mettre directement la poche au bain-marie.

Le jarret d'agneau s'accorde parfaitement avec des petits légumes ou une purée maison, et peut être nappé d'une sauce au vin

<p>DENOMINATION :</p>	<p>JARRET D'AGNEAU CUIT AIL ET THYM (sous vide)</p> 																	
<p>CODE ARTICLE :</p> <p style="text-align: center;">105</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: right; font-size: small;">Photo non contractuelle</p>																	
<p>Gencod EAN13 : 3304030000878</p> <p>Gencod Produit : 2720543 (PV)</p>																		
<p>COMPOSITION :</p>	<p>Jarret d'agneau avant* (89%), graisse de canard, eau, sel, dextrose, ail, thym, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium *Origine : Royaume-Uni</p>																	
<p>ALLERGENES :</p>	<p>Susceptible de contenir du gluten et dérivés de produits laitiers En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.</p>																	
<p>PROCEDE DE FABRICATION :</p>	<p>Préparation des viandes, mélange des ingrédients, mise en poche sous vide, cuisson, refroidissement rapide, stockage à 0 - +4°C</p>																	
<p>PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :</p>	<p>1 pièce par poche sous vide Jarret d'agneau avant : poids net égoutté de la pièce de 370g environ +/- 15% Poche thermoformée blanche Poids de la poche : 550g environ +/- 15%</p>																	
<p>EMBALLAGE/ PALETTISATION :</p>	<p>Cartons. Colisage : x12 (colisage sur demande : x4) Film de suremballage</p>																	
<p>DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100g) (ANALYSE SUR VIANDE)</p>	<p>Energie : 645 KJ / 154 Kcal Matières grasses : 8,0 g/100g dont Acides gras saturés : 3,21 g/100g Glucides : 0,3 g/100g dont Sucres : 0,3 g/100g</p> <p style="text-align: right;">Protéines : 20,5 g/100g Sel : 2,93 g/100g</p>																	
<p>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :</p>	<p>Goût caractéristique de la viande d'agneau agrémentée d'ail et de thym</p>																	
<p>CRITERES MICROBIOLOGIQUES :</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; border-bottom: 1px solid black;">Germes recherchés :</th> <th style="text-align: left; border-bottom: 1px solid black;">Critères :</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-Microorganismes Aérobie 30° C</td> <td>300 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Coliformes 30° C</td> <td>1 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Coliformes Thermotolérants 44° C</td> <td>10 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Staphylocoques à coagulase positive 37° C</td> <td>100 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Anaérobies Sulfite-Réducteurs 46° C</td> <td>30 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Salmonella</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Listéria Monocytogènes</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> </tbody> </table>		Germes recherchés :	Critères :	-Microorganismes Aérobie 30° C	300 000 UFC / g	-Coliformes 30° C	1 000 UFC / g	-Coliformes Thermotolérants 44° C	10 UFC / g	-Staphylocoques à coagulase positive 37° C	100 UFC / g	-Anaérobies Sulfite-Réducteurs 46° C	30 UFC / g	-Recherche de Salmonella	absence / 25 g	-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g
Germes recherchés :	Critères :																	
-Microorganismes Aérobie 30° C	300 000 UFC / g																	
-Coliformes 30° C	1 000 UFC / g																	
-Coliformes Thermotolérants 44° C	10 UFC / g																	
-Staphylocoques à coagulase positive 37° C	100 UFC / g																	
-Anaérobies Sulfite-Réducteurs 46° C	30 UFC / g																	
-Recherche de Salmonella	absence / 25 g																	
-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g																	
<p>D. L. C.</p>	<p>60 Jours</p>	<p>MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C</p>																
<p>CONSEIL D'UTILISATION :</p>	<p>Ouvrir la poche, la vider et faire réchauffer son contenu, accompagné éventuellement d'une sauce au vin, au four ou dans une casserole. Il est possible de mettre directement la poche au bain-marie. A consommer rapidement après ouverture</p>																	