

Délice de volaille aux olives

3 kg Ø 110mm

Descriptif produit

Le produit :	Préparation à base de viande de volaille cuite et d'olives vertes. Section de 110 mm de diamètre Produit frais
Conditionnement :	Boyaux rouges
Poids :	3 kg
DLC :	60 jours
Colisage :	6 boyaux par carton



Les Avantages

- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Praticité** : prêt à l'emploi
- ✓ **Facile** à trancher ce qui permet de laisser libre cours à l'imagination
- ✓ **Visuel** du produit à l'honneur avec une couleur jaune claire, rosée et orangée qui **donne envie** à vos plats

Conseil de mise en œuvre

Une mise en œuvre facile. Ouvrir le boyau et trancher selon le format souhaité : tranches rondes, émincés, cubes, lamelles...

Convient parfaitement pour agrémenter vos salades, vos pizzas, vos quiches ou encore vos sandwiches.





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 343
 Date de création : 24/12/01
 Date de révision : 19/08/22
 Version : 16 indice : 1 Page : 2/2

DENOMINATION :	DELICE DE VOLAILLE AUX OLIVES 3KG	
CODE ARTICLE : 343	 	
Gencod EAN13 : 3304030000212		
COMPOSITION :	Préparation à base de viande de volaille cuite et d'olives vertes Viande de volaille* (52,9%), eau, olives vertes (7,5%), gras de dinde avec peau (6,7%), fécule de pomme de terre, protéine de pois, sel, gluten de blé, lactose , stabilisants : E450 E451, épices, arôme et arômes naturels, sirop de glucose (blé ou maïs), dextrose (blé ou maïs), sucre brun, exhausteur de goût : E621, antioxydants : E301 E330, conservateur : E250 *Origine : UE	
ALLERGENES :	Céréales (gluten), lait et dérivés En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.	
PROCEDE DE FABRICATION :	Préparation des viandes, hachage, affinage, mélange des ingrédients, embossage, cuisson, refroidissement rapide, stockage entre 0 et +4°C.	
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Section ronde, Ø 110mm Poids = 3 kg Boyau rouge	
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Cartons. Colisage : x6 (Colisage sur demande : x2) Film de suremballage	
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	Energie : 749 KJ / 180 Kcal Matières grasses : 11,8 g/100g dont Acides gras saturés : 3,7 g/100g Glucides : 3,8 g/100g dont Sucres : 1,2 g/100g	Protéines : 14,6 g/100g Sel : 2,05 g/100g
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Fine farce de volaille ponctuée de marquants de maigre de volaille et d'olives vertes entières	
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	Germes recherchés : -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	Critères : 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.	60 Jours	MODE DE CONSERVATION à 0 -+4°C
CONSEIL D'UTILISATION :	Idéale pour une assiette de charcuterie. accompagne toutes salades A consommer rapidement après ouverture	