

Andouillette Gourmandine

Poche de 8 x 145g env. ou 4 x 145g env.

Descriptif produit

Le produit :	Produit à base d'abats de porc préparés et assaisonnés à l'ail et au persil Produit frais
Conditionnement :	Poche
Poids :	8 x 145g env. ou 4 x 145g env.
DLC :	45 jours
Colisage :	Poche de 8 x 145g env. : 10 par carton (colisage sur demande : 4 poches par carton) Poche de 4 x 145g env. : 20 par carton (colisage sur demande : 8 poches par carton)



Les Avantages

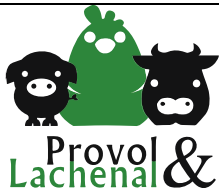
- ✓ Savoureux assaisonnement
- ✓ Boyau naturel
- ✓ Bonne tenue à la cuisson
- ✓ Particulièrement travaillée pour un bon équilibre nutritionnel ; elle concilie avec éclat tradition, goût et légèreté
- ✓ Rapide et facile à mettre en œuvre

Conseil de mise en œuvre

Le produit se déguste impérativement chaud, nature ou accompagné de sauces chaudes.

L'andouillette est à réchauffer à cœur au four ou à la poêle.





FICHE TECHNIQUE PRODUIT




Ref : LA1044 (8 x 145g env.)

LA1045 (4 x 145g env.)

Date de création : 30/10/20

Date de révision : 19/11/20

Version : 2 indice : 2 Page : 2/2

DENOMINATION :	ANDOUILLETTE GOURMANDINE Poche de 8 x 145g env. ou 4 x 145g env.		
CODE ARTICLE : LA1044 LA1045	 		
Gencod Produit : LA1044 : 2336631 (PV) LA1045 : 2336632 (PV)			
COMPOSITION :	Panses* 79% et gorges* 14% de porc, sel, moutarde , vin blanc (sulfites), oignons, ail, persil sirop de glucose, plantes aromatiques, champignons déshydratés, arômes naturels, épices, maltodextrine de pommes de terre, acidifiant vinaigre-E330, conservateur : nitrite de sodium *Origine : France Boyau naturel de Porc		
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, refroidissement, égouttage, découpe, mélange des ingrédients, embossage, cuisson, refroidissement, conditionnement, stockage à 0 - +4°C		
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Poche de 8 x 145g env.(+/-10%) ou 4 x 145g env.(+/-10%)		
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Poche de 8 x 145g env. : 10 par carton (colisage sur demande : 4 poches par carton) Poche de 4 x 145g env. : 20 par carton (colisage sur demande : 8 poches par carton) Film de suremballage		
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	Energie : 787 KJ / 189 Kcal Matières grasses : 13,6 g/100g dont Acides gras saturés : 6,13 g/100g Glucides : 1,4 g/100g dont Sucres : < 0,1 g/100g	Protéines : 15,3 g/100g Sel : 1,32 g/100g	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Particulièrement travaillée pour un bon équilibre nutritionnel ; elle concilie avec éclat tradition, goût et légèreté		
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<u>Germes recherchés</u> : -Microorganismes Aérobie 30° C -Rapport Flore totale / Flore lactique -Escherichia Coli -Clostridium perfringens 37° C -Recherche de Salmonella -Recherche de Listéria Monocytogènes	<u>Critères</u> : 1 000 000 UFC / g 1 000 UFC / g 10 UFC / g 30 UFC / g absence / 25 g absence / 25 g	
D. L. C.	45 jours	MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C	
CONSEIL D'UTILISATION :	Le produit se déguste impérativement chaud, nature ou accompagné de sauces chaudes. L'andouillette est à réchauffer à cœur au four ou à la poêle. A consommer rapidement après ouverture		