

Authentique Andouillette Lyonnaise

100% fraise de Veau

Poche de 7 x 200g env. ou 3 x 200g env.

Descriptif produit

Le produit : Produit élaboré à partir de 100% de fraise de Veau, agrémentée d'épices et de condiments
Produit **frais**

Conditionnement : Poche

Poids : 7 x 200g env. ou 3 x 200g env.

DLC : 45 jours

Colisage : Poche de 7 x 200g env. : 10 par carton
(colisage sur demande : 4 par carton)
Poche de 3 x 200g env. : 20 par carton
(colisage sur demande : 8 par carton)



Les Avantages

- ✓ Andouillette **supérieure**
- ✓ Délicieuse recette **Lyonnaise** : authentique de génération en génération
- ✓ Produit d'une grande **qualité** de goût grâce à la **fraise de veau** qui apporte de la finesse à l'andouillette
- ✓ **Sans porc**
- ✓ 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 : LA1050 (7 x 200g env.)
 LA1051 (3 x 200g env.)
 Date de création : 15/09/15
 Date de révision : 03/03/22
 Version : 9 Indice : 1 Page : 2/2

DENOMINATION :	AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE LYONNAISE +100% fraise de Veau Poche de 7 x 200g env. ou 3 x 200g env.																
CODE ARTICLE : LA1050 LA1051																	
Gencod Produit : LA1050 : 2303728 (PV) LA1051 : 2303738 (PV)																	
COMPOSITION :	Fraise de veau* (88%), moutarde [graines de moutarde , vinaigre, conservateur : bisulfite de sodium], vin blanc (sulfites), épices et plantes aromatiques, sel, arôme naturel de poivre sur sel, conservateur : nitrite de sodium. *Origine : France Boyau naturel de Bœuf																
ALLERGENES :	Moutarde, sulfites. Susceptible de contenir du gluten, des dérivés de produits laitiers. 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, pochage, refroidissement, conditionnement, stockage à 0 - +4°C																
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Poche de 7 x 200g env.(+/-10%) ou 3 x 200g env.(+/-10%)																
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Poche de 7 x 200g env. : 10 par carton (colisage sur demande : 4 par carton) Poche de 3 x 200g env. : 20 par carton (colisage sur demande : 8 par carton) Film de suremballage																
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Energie : 802 KJ / 193 Kcal</td> <td style="width: 50%;">Protéines : 18,0 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses : 13,4 g/100g</td> <td>Sel: 1,29 g/100g</td> </tr> <tr> <td>dont Acides gras saturés : 6,20 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glucides : < 0,2 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dont Sucres : < 0,2 g/100g</td> <td></td> </tr> </table>			Energie : 802 KJ / 193 Kcal	Protéines : 18,0 g/100g	Matières grasses : 13,4 g/100g	Sel: 1,29 g/100g	dont Acides gras saturés : 6,20 g/100g		Glucides : < 0,2 g/100g		dont Sucres : < 0,2 g/100g					
Energie : 802 KJ / 193 Kcal	Protéines : 18,0 g/100g																
Matières grasses : 13,4 g/100g	Sel: 1,29 g/100g																
dont Acides gras saturés : 6,20 g/100g																	
Glucides : < 0,2 g/100g																	
dont Sucres : < 0,2 g/100g																	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Particulièrement travaillée pour un bon équilibre nutritionnel ; elle concilie avec éclat tradition, goût et légèreté. La fraise de veau apporte de la finesse en bouche																
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;"><u>Germes recherchés :</u></td> <td style="width: 40%;"><u>Critères :</u></td> </tr> <tr> <td>-Microorganismes Aérobie 30° C</td> <td>1 000 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Rapport Flore totale / Flore lactique</td> <td>1 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Escherichia Coli</td> <td>10 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Clostridium perfringens 37° 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> </table>			<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>	-Microorganismes Aérobie 30° C	1 000 000 UFC / g	-Rapport Flore totale / Flore lactique	1 000 UFC / g	-Escherichia Coli	10 UFC / g	-Clostridium perfringens 37° C	30 UFC / g	-Recherche de Salmonella	absence / 25 g	-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g
<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>																
-Microorganismes Aérobie 30° C	1 000 000 UFC / g																
-Rapport Flore totale / Flore lactique	1 000 UFC / g																
-Escherichia Coli	10 UFC / g																
-Clostridium perfringens 37° C	30 UFC / g																
-Recherche de Salmonella	absence / 25 g																
-Recherche de Listéria Monocytogènes	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																