

# Authentique Andouillette Lyonnaise

## AAAAA, tirée à la ficelle

### 100% fraise de Veau

Poche de 2 x 200g env. ou 1 x 200g env.

#### Descriptif produit

- Le produit :** Elaborée à partir de 100% de fraise de Veau, délicatement assaisonnée, tirée à la ficelle et refourrée à la main  
Produit **frais**
- Conditionnement :** Poche
- Poids :** 2 x 200g env. ou 1 x 200g env.
- DLC :** 45 jours
- Colisage :** Poche de 2 x 200g env. : 4 par carton  
Poche de 1 x 200g env. : 18 par carton



#### Conseil de mise en œuvre

Le produit se déguste impérativement chaud, accompagné de sauces chaudes  
L'andouillette est à réchauffer à cœur au four ou à la poêle

#### Les Avantages

- ✓ Andouillette Supérieure - Sans porc
- ✓ Diplôme 5A (marque déposée de l'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette(s) Authentique(s))
- ✓ Produit traditionnel élaboré entièrement à la main
- ✓ Fraise de veau en lanières tirées à l'aide d'une ficelle pour l'embossage
- ✓ Le boyau naturel est refourré à la main
- ✓ Produit d'une grande qualité de goût grâce à la fraise de veau qui apporte toute la finesse à cette andouillette
- ✓ Légèrement assaisonnée et accompagnée de graines de moutarde pour mettre en avant le goût délicat de la fraise de Veau



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : LA1054 (2 x 200g env.)  
LA1055 (1 x 200g env.)  
Date de création : 08/02/16  
Date de révision : 03/03/22  
Version : 8 Indice : 1 Page : 2/2

|  |  |                                 |
|--|--|---------------------------------|
| DENOMINATION :   | <i>Authentique Andouillette Lyonnaise</i><br><i>AAAAA, tirée à la ficelle</i><br><i>100% fraise de Veau</i><br><i>Poche de 2 x 200g env ou 1 x 200g env</i>  |                                 |
| CODE ARTICLE :<br>LA1054 – LA1055                                  |    |                                 |
| Gencod Produit :<br>LA1054 : 2303747 (PV)<br>LA1055 : 2342759 (PV) |  |                                 |
| COMPOSITION :  | Fraise de veau* (93%), <b>moutarde</b> [graines de <b>moutarde</b> , vinaigre, conservateur : <b>bisulfite</b> de sodium], sel, épices et plantes aromatiques, arôme naturel de poivre sur sel, conservateur : nitrite de sodium. *Origine : France<br>Agent de pochage : <b>lait</b> – Boyau naturel de Bœuf  |                                 |
| ALLERGENES :   | Moutarde, sulfites, lait. Susceptible de contenir du gluten<br>En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.  |                                 |
| PROCEDE DE FABRICATION :   | Découpe, mélange des ingrédients, embossage, pochage, refroidissement, conditionnement, pasteurisation, refroidissement, stockage à 0 - +4°C   |                                 |
| PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :                                   | Poche de 2 x 200g env. (+/-10%) ou 1 x 200g env. (+/-10%)  |                                 |
| EMBALLAGE/ PALETTISATION :   | Poche de 2 x 200g env. : 4 poches par carton<br>Poche de 1 x 200g env. : 18 poches par carton  |                                 |
| DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)                            | Energie : 825 KJ / 198 Kcal<br>Matières grasses : 12,9 g/100g<br>dont Acides gras saturés : 6,3 g/100g<br>Glucides : 0,17 g/100g<br>dont Sucres : 0,17 g/100g<br>Protéines : 20,3 g/100g<br>Sel: 1,12 g/100g   |                                 |
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :                                 | Légèrement assaisonnée et accompagnée de graines de moutarde pour mettre en avant le goût délicat de la fraise de Veau   |                                 |
| CRITERES MICROBIOLOGIQUES :  | <u>Germes recherchés</u> :<br>-Microorganismes Aérobie 30° C<br>-Rapport Flore totale / Flore lactique<br>-Escherichia Coli<br>-Clostridium perfringens 37° C<br>-Recherche de Salmonella<br>-Recherche de Listéria Monocytogènes<br><u>Critères</u> :<br>1 000 000 UFC / g<br>1 000 UFC / g<br>10 UFC / g<br>30 UFC / g<br>absence / 25 g<br>absence / 25 g |                                 |
| D. L. C.   | 45 jours   | MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C |
| CONSEIL D'UTILISATION :  | Le produit se déguste impérativement chaud, accompagné de sauces chaudes.<br>L'andouillette est à réchauffer à cœur au four ou à la poêle.<br>A consommer rapidement après ouverture   |                                 |