

Salade de Pieds de Veau Mayonnaise

Poche de 1,3kg environ – Barquette de 2,3kg

Descriptif produit

Le produit : Emincés de pieds de veau cuits, accompagnés d'une mayonnaise et de condiments. Produit **frais**

Code article	Conditionnement	Poids	DLC	Colisage
LA1253	Poche sous vide	1,3 kg env.	30 jours	10 poches par carton
LA1409	Barquette operculée sous atmosphère protectrice	2,3 kg	30 jours	2 barquettes par carton



Conseil de mise en œuvre

Rapide et facile, le produit étant déjà prêt à la consommation.

Pour la barquette : ouvrir 30 min avant dégustation

Idée de mise en œuvre : après ouverture, ajouter de la salade verte et bien mélanger pour homogénéiser l'ensemble. Possibilité d'ajouter des œufs durs ou encore des petits croustons.

Les Avantages

- ✓ Délicieuse recette traditionnelle **Lyonnaise**
- ✓ Une cuisson optimale pour une **tendre** texture des pieds de veau, parfaitement relevé grâce à une **légère acidité** apportée par l'assaisonnement et agrémenté de condiments
- ✓ **Praticité** : déjà tranché et assaisonné, prêt à être mis en œuvre
- ✓ **Sans porc**





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Réf : LA1253 (Poche 1,3kg)
 LA1409 (Bq 2,3kg)
 Date de création : 07/04/21
 Date de révision :
 Version : 1 indice : 2 Page : 2/2

SALADE DE PIEDS DE VEAU MAYONNAISE



DENOMINATION :



COMPOSITION :	Pieds de veau 75% (pieds de veau*, eau, vinaigre, sel, dextrose (blé), glucose (blé), antioxydants : ascorbate de sodium, acide ascorbique, conservateur : nitrite de sodium), mayonnaise (huile de colza, eau, vinaigre, jaune d'œuf frais, moutarde de Dijon [eau, graine de moutarde , vinaigre, sel, antioxydant : disulfite de potassium, acidifiant : acide citrique], sel, sucre, amidon modifié, épaississant : gomme xanthane, acidifiant : acide citrique, antioxydant : E385, colorants : lutéine et extrait de paprika, arômes), cornichons [conservateur : disulfite de potassium, agent raffermissseur : chlorure de calcium], persil. *Origine : France	
ALLERGENES :	Moutarde, œuf, 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, désossage, refroidissement, découpe, trempage, égouttage, assaisonnement, conditionnement, stockage à 0 - +4°C	
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	LA1253 : Poche de 1,3kg environ – 10 poches par carton – Film de suremballage Gencod : 2342756 (PV)	
EMBALLAGE :	LA1409 : Barquette operculée, sous atmosphère protectrice de 2,3 kg Cartons. Colisage : x2 – Film de suremballage Gencod : 3414490000285	
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)	Energie : 781 KJ / 189 Kcal Matières grasses : 17,4 g/100g dont Acides gras saturés : 1,6 g/100g Glucides : 0,32 g/100g dont Sucres : 0,32 g/100g	Protéines : 7,8 g/100g Sel : 0,82 g/100g
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Tendre texture des pieds de veau, parfaitement relevé grâce à une légère acidité apportée par l'assaisonnement et agrémenté de condiments	
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.	30 Jours	MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C
CONSEIL D'UTILISATION :	Rapide et facile, le produit étant déjà prêt à la consommation. Idée de mise en œuvre : possibilité d'ajouter de la salade verte, des œufs durs ou encore des petits croutons. Pour la barquette : ouvrir 30 min avant dégustation A consommer rapidement après ouverture	