



POIVRONS ROUGES GRILLÉS EN LANIÈRES

Pour 2 personnes

PAHT : 1,92 €
PAHT/personne : 0,96 €

Poids net: 200 g
Poids brut: 215 g

Réf :
DVLGPPOIVRONROUGE2
P



Modes de réchauffage

Bain marie :
Plongez pendant 10 mn la
barquette fermée dans une eau
frémissante.

Micro-ondes :
2 mn à 750 Watts en veillant
préalablement à percer l'opercule
de la barquette.

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g

Energie (kJ)	125,6
Energie (kcal)	30
Matière grasse (g)	0,1
Dont acides saturés (g)	0
Glucides (g)	6,5
Dont sucres (g)	4,0
Protéines (g)	0,8
Sel (g)	0,48

Description : Dégustez nos poivrons rouges grillés, délicatement découpés en lanières pour apporter plus de goût et un fondant en bouche.

Garniture idéale pour accompagner savoureusement tous nos plats mijotés, ou bien en salade voire sur un toast grillé pour l'apéritif.

A savoir : Le poivron rouge est le légume le plus riche en vitamine C qui possède également des vitamines anti oxydantes. Nos poivrons rouges épluchés permettent une digestion facile.

Composition : Poivron rouge, sel, acide citrique

Allergènes : Aucun
OGM : Aucun

Conditionnement

- Barquette : Oui
- Dimensions : 86 x 137 x 20 mm
- DLUO : 1 an
- Conservation à température ambiante (Entre -10°C et + 50°C)
- Conservation après ouverture : 3 jours en froid positif (entre 0° et 3-4°C)
- Code EAN : Oui

Sans colorants, sans conservateurs, sans additifs
chimiques, sans huile de palme

Logistique

Minima de commande : 1

Unité de livraison : Colis ou palette (palette européenne : ¼ - ½ ou palette entière)

Délais de livraison :

- 3 jours ouvrés (France)
- 6 jours ouvrés (Europe)

N° Service Relation Client
01 84 20 41 05
contact@legourmetpro.com



www.legourmetpro.com

LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

Franco de port :

- 450 €/HT (France)
- 650 €/HT (Europe)

SAS Evazium - Le Gourmet Pro - Siège Social : 21, rue Albert 1^{er} 92600 Asnières-sur-Seine

Tél : 01.84.20.41.05

SAS au capital de 37 000 € - RCS Nanterre 484 572 649 000 16 - APE 4638 B - N°TVA FR 08 484 572 649