



POIVRONS VERT GRILLÉS EN LANIÈRES

Pour 2 personnes

PAHT : 1,92 €
PAHT/personne : 0,96 €

Poids net: 200 g
Poids brut : 215 g

Réf :
DVLGPPOIVRONVERT2P



Modes de réchauffage

Bain marie :
Plongez pendant 10 mn la barquette operculée 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)	0,0
Glucides (g)	6,5
Dont sucres (g)	4,0
Protéines (g)	0,8
Sel (g)	0,48

Description : Dégustez nos poivrons verts 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 vert, légume le plus riche en vitamine C possède également des vitamines anti oxydantes.

Composition : Poivron vert, 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)

Franco de port :

- 450 €/HT (France)

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



www.legourmetpro.com

LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

- 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