



BŒUF AUX CAROTTES

Plat mijoté avec garniture
Pour 1 à 2 personnes

PAHT : 5,40 €
PAHT/personne : 2,70 €

Poids net: 400 g
Poids brut: 415 g

Ref:
LLGPBOEUFCAROTTE2P

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g

Energie (kJ)	362
Energie (kcal)	86
Matière grasse (g)	3,5
Dont acides saturés (g)	1,5
Glucides (g)	3,5
Dont sucres (g)	2,5
Protéines (g)	9,5
Sel (g)	0,88



Description : Un grand classique toujours appréciable de la cuisine traditionnelle française. Une sélection de morceaux fondants de bœuf, le tout mijoté dans un bouillon avec de tendres carottes.

Composition : Garniture (70%) : Carottes 52%, morceaux de bœuf (paleron) 47%, graisse de canard, sel, sucre, poivre, muscade **Bouillon (30%)** : Eau, oignons, fond de veau (arômes, légumes, sel, matières grasses animales, sirop de glucose, viande de veau, extrait de levure, épices), ail, thym, arôme patrel, laurier, farine, amidon de maïs

Allergènes : Aucun

OGM : Aucun

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

Modes de réchauffage

Bain marie :

Plongez pendant 10 mn la pochette fermée dans une eau frémissante.

Micro-ondes :

2 mn à 750 Watts en veillant préalablement à verser le contenu de la pochette dans un plat adapté

Conditionnement

- Pochette individuelle : Oui
- Pochette collective (10 personnes) : Non
- Dimensions : 26,5 cm x 15,8 cm
- DLUO : 2 ans
- 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

Logistique

Minima de commande : 1

Unité de livraison : Colis ou palette (palette européenne : 1/4 - 1/2 ou palette entière)

Délais de livraison :

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

Franco de port :

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