



## CANETTE À L'ORANGE

Plat mijoté sans garniture  
Pour 1 personne

PAHT : 5,04 €  
PAHT/personne : 5,04 €

Poids net: 300 g  
Poids brut: 315 g

Ref:  
LLGPCANETTEORAN1P



**Description :** Une cuisse de canette est mijotée dans une sauce à l'orange sanguine servie avec zestes d'oranges et oignons grelots.

**Composition : Garniture (78%) :** Cuisse de canette, oignons grelots, zestes d'oranges, poivre **Sauce (22%) :** Jus d'orange sanguine (63%), fond de veau (arômes, légumes, sel, matières grasses animales, sirop de glucose, viande de veau, extrait de levure, épices), farine de blé, amidon de maïs, eau

**Allergènes :** Lait et dérivés, gluten

**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.

### Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g

Energie (kJ)	696
Energie (kcal)	167
Matière grasse (g)	9,3
Dont acides saturés (g)	2,8
Glucides (g)	3,2
Dont sucres (g)	2,9
Protéines (g)	17,1
Sel (g)	1,0

### 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 : ¼ - ½ ou palette entière)

Délais de livraison :

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

Franco de port :

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