



CURRY VERT DE FILET DE VOLAILLE À LA NOIX DE COCO

Plat mijoté sans garniture
Pour 1 personne

PAHT : 3,95 €
PAHT/personne : 3,95 €

Poids net: 250 g
Poids brut: 265 g

Ref:
LLGPCURRYVERT1P



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)	524
Energie (kcal)	124
Matière grasse (g)	3,7
Dont acides saturés (g)	1,8
Glucides (g)	2,3
Dont sucres (g)	0,5
Protéines (g)	21
Sel (g)	0,83

Description : Des filets de volaille et de jeunes épis de maïs sont mijotés dans une sauce au lait de coco, citron vert, curry vert, citronnelle, curcuma coriandre et gingembre.

Composition : Garniture (74%) : Filet de volaille -76%, pleurotes, graisse de canard, jeune épis de maïs (eau, sel, sucre, vinaigre d'alcool, curcuma), feuille de kaffir, sel, sucre, poivre
Sauce (26%) : Lait de coco, fond de veau (arômes, légumes, sel, matières grasses animales, sirop de glucose, viande de veau, extrait de levure, épices), crème liquide, oignons blancs, huile végétale, citronnelle, pâte de curry verte - 7% (piment vert frais - 35.5%, citronnelle - 15.2%, ail - 15.2%, sel - 12.2%, échalotes - 10.2%, galanga - 8.2%, poudre de cumin - 1.75%, zeste de citron, kaffir - 1%, graines de coriandre - 0.75%), jus de citron vert, sauce de poisson (extrait d'anchois, eau, sel, sucre), ail, gingembre, curcuma en poudre, coriandre, eau

Allergènes : Lait et dérivés

OGM : Aucun

Fabrication française

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

Conditionnement

- Pochette individuelle : Oui
- Pochette collective (10 personnes) : Non
- Dimensions : 26,5cm 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)

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



www.legourmetpro.com

LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

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