



ÉPAULE D'AGNEAU AUX ÉPICES DOUCES

Plat mijoté sans garniture
Pour 1 personne

PAHT : 5,54 €
PAHT/personne : 5,54 €

Poids net: 250 g
Poids brut: 265 g

Ref:
LLGPEPAULEAGNEAU1P



Description : Une belle pièce d'épaule d'agneau relevée au Garam Masala, un subtil mélange d'épices torréfiées originaires du nord de l'Inde

Composition : Garniture (80%) : Epaule d'agneau (78%), yaourt nature, garam masala, sel, sucre, poivre
Sauce (20%) : Lait de coco, fond de veau (arômes, légumes, sel, matières grasses animales, sirop de glucose, viande de veau, extrait de levure, épices, oignons, huile végétale, ail, gingembre, cumin, coriandre, cannelle, cardamome, curcuma, piment rouge, curry madras (0.5%), clou de girofle

Allergènes : Lait et dérivés, fruits à coque (coco)

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)	790
Energie (kcal)	190
Matière grasse (g)	12
Dont acides saturés (g)	1,2
Glucides (g)	1,1
Dont sucres (g)	1,2
Protéines (g)	18
Sel (g)	0,92

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)