



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

POULE AU CURCUMA A LA SAUCE SAFRANÉE

Plat mijoté sans garniture
Pour 1 personne

PAHT : 5,04 €
PAHT/personne : 5,04 €

Poids net: 300 g
Poids brut: 315 g

Ref:
LLGPPPOULECURCUMA1P



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)	728
Energie (kcal)	174
Matière grasse (g)	9,9
Dont acides saturés (g)	3,8
Glucides (g)	1,1
Dont sucres (g)	1,1
Protéines (g)	21
Sel (g)	1,0

Description : Une cuisse de poule poêlée est mijotée avec échalotes et poivre blanc dans une crème parfumée au safran, muscade et curcuma.

Composition : Garniture (80%) : Cuisse de poule, graisse de canard, sel, poivre, sucre, muscade

Sauce (20%) : Sauce crème (crème épaisse, vin blanc, fond de veau : arômes, légumes, sel, matières grasses animales, sirop de glucose, viande de veau, extrait de levure, épices), poivre, estragon, échalotes, farine de blé, beurre, fleur de sel, curcuma, safran

Allergènes : Lait et dérivés et gluten

OGM : Aucun

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

Fabrication française

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)
- 650 €/HT (Europe)