



## SANGLIER DE CHASSE FRANÇAIS AUX CRANBERRIES

Plat mijoté sans garniture  
Pour 1 personne

PAHT : 5,94 €  
PAHT/personne : 5,94 €

Poids net: 250 g  
Poids brut: 265 g

Ref:  
LLGPSANGLIERCRANB1P



### 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)	626
Energie (kcal)	149
Matière grasse (g)	5,7
Dont acides saturés (g)	2,1
Glucides (g)	8,5
Dont sucres (g)	6,3
Protéines (g)	15,9
Sel (g)	1,3

**Description** : Une fricassée de sanglier de chasse français mijotée dans une sauce au vin blanc et vinaigre, cuite aux cranberries parfumés à l'estragon.

**Composition : Garniture (62%)** : Viande de sanglier de chasse français (85%), cranberries (8%), graisse de canard, sel, sucre, poivre, muscade

**Sauce (38%)** : Fond de veau (arômes, légumes, sel, matières grasses animales, sirop de glucose, viande de veau, extrait de levure, épices), vinaigre de vin rouge, sucre, fruits rouges, beurre, estragon

**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 : 26,5 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)