



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

**BLANQUETTE DE VEAU**  
**VEAU DE LAIT ELEVE SOUS LA MERE**  
Plat mijoté sans garniture  
Pour 1 personne

**PAHT:** 675 €  
**PAHT/personne:** 6,75 €

**Poids net:** 350 g  
**Poids brut:** 365 g

**Ref:**  
MLGPBLANQUETTEVEA  
UMERE1P



**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 dans un plat adapté.

**Valeurs nutritionnelles  
moyenne pour 100g**

Energie (kcal)	123,73
Matière grasse (g)	7,10
Dont acides saturés (g)	3,90
Glucides (g)	3,40
Dont sucres (g)	1,30
Protéines (g)	11,00
Sel (g)	1,11

**Description :** Veau fermier du Limousin élevé sous la mère. La viande tendre et goûteuse de ces veaux de 3 mois apporte à notre recette une finesse et une saveur exceptionnelle. Ajoutez un zeste de citron pour relever la crème de votre blanquette.

**Composition :** Veau de lait élevé sous la mère (origine Limousin) (34 %), eau, carottes, crème liquide, champignons de Paris (sel, acide citrique et ascorbique), oignons grelots, amidon modifié de maïs, beurre (crème pasteurisée, ferments lactiques, lait), jus de citron, sucre, céleri, poireau, épices, sel, poivre.

**Allergènes :** Lait, ferments lactiques, céleri

**OGM :** Aucun

**Fabrication française**  
Sans colorants, sans conservateurs, sans additifs  
chimiques, sans huile de palme

**Conditionnement**

-Pochette individuelle : Oui  
-Pochette collective (8 personnes) : Non  
-Dimensions : 23 cm x 14 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 : Non

**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)