



**BLANQUETTE DE VEAU**  
**VEAU DE LAIT ELEVÉ SOUS LA MÈRE**  
**Plat mijoté sans garniture**  
**Pour 1 personne**

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

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

**Ref:**  
MLGPBLANQUETTEVEA  
UMERE1P



**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, ferment lactiques, lait), jus de citron, sucre, céleri, poireau, épices, sel, poivre.

**Allergènes :** Lait, ferment lactic, céleri

**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 dans un plat adapté.

**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

**Minima de commande : 1**

**Unité de livraison :** Colis ou palette (palette européenne : 1/4 - 1/2 ou palette entière)

**Délais de livraison :**

- 3 jours ouvrés (France)
- 6 jours ouvrés (Europe)

**Franco de port :**

- 450 €/HT (France)
- 650 €/HT (Europe)

**Logistique**