



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

BLANQUETTE DE VEAU

Plat mijoté sans garniture

Pour 1 personne

PAHT : 5,87 €
PAHT/personne : 5,87 €

Poids net: 350 g
Poids brut: 365 g

Ref:
SLGPBLANQUETTEVEAU
1P



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)	95,71
Matière grasse (g)	4,09
Dont acides saturés (g)	1,99
Glucides (g)	1,91
Dont sucres (g)	0,34
Protéines (g)	12,4
Sel (g)	1,9

Description : Une pièce d'épaule de veau cuite dans un bouillon de carotte, d'oignon, de champignon et de céleri puis mijotée dans une onctueuse crème fraîche parfumée au thym et au laurier. Ajoutez un zeste de citron pour relever la crème de votre blanquette.

Composition : Garniture (75 %) : Epaule de veau, oignons, ail, champignons de Paris, farine de blé

Sauce (25 %) : Eau, crème fraîche, thym, laurier, sel

Allergènes : Farine de blé

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 : 24,7 cm x 14,5 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)