



## BOUDIN NOIR POMMES & PRUNEAUX

Plat mijoté sans garniture

Pour 10 personnes

PAHT : 41,43 €  
PAHT/personne : 4,14 €

Poids net: 3500 g  
Poids brut: 3500 g

Ref:  
SLGPBOUDIN10P



### 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)	241,07
Matière grasse (g)	6
Dont acides saturés (g)	1,23
Glucides (g)	12,91
Dont sucres (g)	6,69
Protéines (g)	4,53
Sel (g)	2,03

**Description** : Deux boudins noirs délicatement cuisinés avec des pruneaux - miel - fleur d'oranger et des pommes relevées à l'Armagnac, ce qui donne à ce plat mijoté des parfums et une saveur particulière.

**Composition : Garniture (98%)** : Boudin : oignons, sang de porc, gras de porc, couenne, sel, sucre, épices, boyau naturel de porc, pommes réhydratées, pruneaux réhydratés

**Sauce (2%)** : Sirop de réhydratation : Eau, sucre, Armagnac, rhum, eau de fleur d'oranger

**Allergènes** : Aucun

**OGM** : Aucun

Fabrication française

Sans colorants, sans conservateurs, sans additifs  
chimiques, sans huile de palme

### Conditionnement

- Pochette individuelle : Oui
- Pochette collective (10 personnes) : Oui
- 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)