



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

JOUE DE PORC À LA SAUGE

Plat mijoté sans garniture

Pour 10 personnes

PAHT : 42,82 €
PAHT/personne : 4,28€

Poids net: 2700 g
Poids brut: 2700 g

Ref:
SLGPPORCSAUGE10P



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)	432,37
Matière grasse (g)	41,41
Dont acides saturés (g)	14,02
Glucides (g)	0
Dont sucres (g)	0
Protéines (g)	14,81
Sel (g)	0,37

Description : Le moelleux de la joue de porc, assaisonnée de sauge, ajoute à la délicatesse de ce met une pointe d'ail pour apporter tout le caractère et la subtilité de ce plat mijoté.

Composition : Garniture (60%): Porc (joue), sauge, ail
Sauce (40%): Graisse de canard

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)