



## POULET À LA BASQUAISE

Plat mijoté avec garniture

Pour 1 personne

**PAHT:** 4,40 €  
**PAHT/personne:** 4,40 €

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

**Ref:**  
SLGPPPOULETBASQU1P



### 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)	118,57
Matière grasse (g)	4,4
Dont acides saturés (g)	1,22
Glucides (g)	1,73
Dont sucres (g)	0,87
Protéines (g)	16,71
Sel (g)	1,39

**Description :** Une cuisse de poulet poêlée est mijotée dans un coulis de tomate parfumé de thym et de laurier, accompagnée de poivrons rouges et verts, le tout rehaussé d'une pointe de piment d'Espelette.

**Composition : Garniture (85%) :** Poulet (haut de cuisse sans os et sans peau), poivrons rouges et poivrons verts lanières, ail, sel, poivre, thym et laurier

**Sauce (15%) :** Coulis de tomate

**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)