



POULET AU CITRON CONFIT

Plat mijoté avec garniture

Pour 1 personne

PAHT: 4,69 €
PAHT/personne: 4,69 €

Poids net: 380 g
Poids brut: 395 g

Ref:
SLGPPOULETCITRON1P



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)	102,13
Matière grasse (g)	3,71
Dont acides saturés (g)	1,02
Glucides (g)	1,49
Dont sucres (g)	1,20
Protéines (g)	14,55
Sel (g)	2,7

Description : Une cuisse de poulet poêlée est mijotée avec des citrons confits, du soja, des pousses de bambou et d'un mélange de légumes potagers rehaussés de wasabi et de soja. Le citron confit apporte toute sa fraîcheur à ce plat mijoté.

Composition : Garniture et sauce : Poulet (haut de cuisse sans os et sans peau), poivrons rouges et verts lanières, germes de soja, pousses de bambous en lanières, choux blancs, poireaux coupés, oignons émincés, black fungus (bolet blanc), carottes julienne, citrons confits

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 (10personnes) : 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)