



**POULET AU CURRY**  
**Plat mijoté avec garniture**  
Pour 1 à 2 personnes

**PAHT:** 5,27 €  
**PAHT/personne:** 2,64 €

**Poids net:** 500 g  
**Poids brut:** 515 g

**Ref:**  
SLGPPPOULETCURRY2P



**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)	131,01
Matière grasse (g)	6,22
Dont acides saturés (g)	2,89
Glucides (g)	3,68
Dont sucres (g)	2,30
Protéines (g)	13,74
Sel (g)	1,09

**Description :** Préparée avec sa garniture de légumes : poireaux, navets, pomme de terre et carottes, la préparation de cette tendre cuisse de poulet est adoucie par des raisins de Corinthe et de la crème fraîche parfumée au curry.

**Composition : Garniture et sauce :** Poulet (40%), haut de cuisse sans os et sans peau, navets (8%), pommes de terre (8%), oignons (8%), carottes (8%), poireaux (8%), crème (18%), raisin sec

**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)