



## LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

### POULET À L'ESTRAGON

Plat mijoté avec garniture

Pour 10 personnes

**PAHT** : 49,12 €  
**PAHT/personne** : 4,91€

**Poids net**: 4600 g  
**Poids brut**: 4600 g

**Ref**:  
SLGPPOULETESTRAGON  
10P



#### 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)          | 89,54 |
| Matière grasse (g)      | 3,24  |
| Dont acides saturés (g) | 1,08  |
| Glucides (g)            | 3,42  |
| Dont sucres (g)         | 10,79 |
| Protéines (g)           | 10,65 |
| Sel (g)                 | 1,19  |

**Description** : Préparée avec sa garniture de légumes : Poivrons, oignons et courgettes, la préparation de cette tendre cuisse de poulet est adoucie par une sauce aux jus de légumes rehaussée d'une pointe de crème fraîche parfumée à l'estragon.

**Composition : Garniture et sauce** : Poulet (40 %), haut de cuisse sans os et sans peau, courgettes (18 %), poivrons (16 %), oignons (8 %), crème (18 %), estragon

**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)