



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

POULET À L'ESTRAGON

Plat mijoté avec garniture

Pour 1 à 2 personnes

PAHT : 5,27 €
PAHT/personne : 2,64 €

Poids net: 460 g
Poids brut: 475 g

Ref:
SLGPPOULETESTRAGON
2P



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)