



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

ROUGAIL DE SAUCISSES

Plat mijoté avec garniture

Pour 1 personne

PAHT : 4,06 €
PAHT/personne : 4,06 €

Poids net: 330 g
Poids brut: 345 g

Ref:
SLGPROUGAILSaucisse1
P



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)	174,09
Matière grasse (g)	13,33
Dont acides saturés (g)	4,87
Glucides (g)	2,98
Dont sucres (g)	11,73
Protéines (g)	10,26
Sel (g)	3,74

Description : Des saucisses sautées au massalé et mijotées dans un coulis de tomate parfumé de thym et de laurier, accompagnée de poivrons rouges et verts.

Composition : Garniture (85%) : Saucisses, poivrons rouges et poivrons verts lanières, piment massalé, sel, poivre, thym
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)