



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

FILET DE POULET GRILLE CUIT 90/100G



Denomination legale	Filet de poulet grillé cuit 90/100g
Code article	56659
Ean 13	3368270566594
Gencod symbolisé	
Gencod poids	2956659
Code douanier	16023219
Marque	DLG
Conditionnement	SOUS VIDE POCHE
N° Homologation	

DLC residuelle minimum client	14 jours
Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
Calibre	
Tare	19 g
Composté	Non
Poids moyen	1000 g
Colisage	4 Piece(s)



Descriptif produit	Filet de poulet sans peau assaisonné puis marqué au four.
	Filet de 90 /100 g à la mise en œuvre.
	Taux de jus moyen à froid : 12%

Ingrédients	INGREDIENTS :Filet de poulet 87%, eau, sel, oignons, arôme naturel, dextrose, huile de colza, poivre, persil, thym, laurier.
-------------	--

Origine biologique	Origine		
	Né	Elevé	Abattu
Poulet	Ukraine		
Poulet	Union Européenne		



Valeurs Nutritionnelles (moyenne pour 100g)	Valeur énergétique		Matières grasses (g)	Dont acides gras saturés (g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
	kJ	Kcal							
filet de poulet grillé cuit	478	113	2.1	0.6	0	0	0	23	1.1

Allergènes présents, selon R1169/2011	Aucun allergène
OGM	Conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
Résidus contaminants	Conforme au règlement CE 1881/2006
Ionisation	Aucun ingrédient ionisé dans cette recette

Critères Microbiologiques	Règlement européen 2073/2005 du 15/11/2005 et aux critères nationaux de la FIA	A J0	
		A DLC	

Sites de production associés	Numero d'agrement	Certification
	FR 72.253.002 CE	BIO, FSSC 22000, ISO 50001

Mise à jour du : 07/03/2022



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

FILET DE POULET GRILLE CUIT 90/100G

Dénomination légale **Filet de poulet grillé cuit 90/100g**

Code article 56659

Ean 13 3368270566594

Gencod symbolisé

Gencod poids 2956659

Code douanier 16023219

Marque DLG

Conditionnement SOUS VIDE POCHE

N° Homologation

DLC résiduelle
minimum client

14 jours

Conservation

A conserver entre 0°C et +4°C

Calibre

Tare

19 g

Composté

Non

Poids moyen

1000 g

Colisage

4 Piece(s)



PCB 1	GTIN Unité Livraison	Nbre UC dans Unité Livraison	Nbre Unité Livraison	Nbre Couche	Poids Brut (kg)	Poids Net (kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
Type de contenant utilisé :	93368272566595	4			4.276	4.000	392	292	112
COUCHE		32	8		34.208	32.000	800	1200	112
PALETTE	93368275665912	320	80	10	367.080	320.000	800	1200	1270

Consignes de
préparation

Réchauffage dans l'emballage : Bain marie : 25 à 30 min dans une casserole d'eau frémissante Four vapeur : 25 à 30 min à 85°C / 90°C environ

Argumentaire
Consommateur

- Tendre et moelleux
- Produit braisé avant cuisson : visuel soigné
- Produit sans peau
- Produit déjà découpé et cuit: Praticité et gain de temps
- Technologie de cuisson sous-vide offrant une qualité constante, une préservation des valeurs nutritionnelles et une juste cuisson du produit (les textures sont tendres et juteuses, les saveurs intenses). Cette méthode assure une sécurité sanitaire & bactériologique, ainsi qu'une durée de vie idéale.

Astuces de préparation

- A consommer à froid, tranché en salade, sandwich ou wrap.
 - A consommer à chaud réchauffé ou lié avec une sauce.
 - Offre multiples applications.
- Idées recettes :
- Filet de poulet comme une calzone (Ouvrir le filet de poulet. Garnir avec de la mozzarella, du basilic, des tomates séchées. Enrober d'une pâte à pizza. Cuire au four)
 - Salade Caesar (Faire revenir à la poêle des croûtons de pain dans un filet d'huile d'olive. Couper les filets de poulet en petits morceaux. Pour la sauce, mixer une gousse d'ail avec des anchois, des câpres et un jaune d'œuf. Ajouter le vinaigre, l'huile et le parmesan. Mixer de nouveau et incorporer la crème liquide, le jus de citron et la moutarde. Disposer la préparation avec la salade dans une assiette et parsemer de parmesan)
 - Croustillant de poulet fromager (Utiliser le filet de poulet cuit et disposer des lamelles de comté ou de cheddar dessus. Saupoudrer la préparation avec un appareil à crumble. Passer la préparation au four.)

Mise à jour du : 07/03/2022

ESPRI RESTAURATION - ZI de Beaufeu 72210 Roézé-sur-Sarthe



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

FILET DE POULET GRILLE CUIT 90/100G

Denomination legale	Filet de poulet grillé cuit 90/100g
Code article	56659
Ean 13	3368270566594
Gencod symbolisé	
Gencod poids	2956659
Code douanier	16023219
Marque	DLG
Conditionnement	SOUS VIDE POCHE
N° Homologation	

DLC residuelle minimum client	14 jours
Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
Calibre	
Tare	19 g
Composté	Non
Poids moyen	1000 g
Colisage	4 Piece(s)



Suggestion de présentation