



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

FRICADELLE BOULETTE DE VOLAILLE VF 80G

Denomination legale **Fricadelles boulettes de volaille VF.**Code article 130595
Ean 13 3368270005383

Gencod symbolisé

Gencod poids

Code douanier

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 35 g
Composté Non
Poids moyen 2100 g
Colisage 2 Piece(s)

Descriptif produit

Les palets de viande sont préparés à base d'oignons. Les fricadelles peuvent être poêlées ou cuisinées en sauce.

24 pièces par poche, 80g environ la fricadelle.

Ingrédients

INGREDIENTS : Préparation de viande de dinde 97% (viande de dinde 90%, CREME, sel, poivre), eau, oignons 0.6%, arôme naturel, huile de colza, persil, poivre, thym, laurier.

Origine biologique	Origine		
	Né	Elevé	Abattu
Dinde	France		



Valeurs Nutritionnelles (moyenne pour 100g)	Valeur énergétique		Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires	Protéines (en g)	Sel (en g)
	kJ	Kcal	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
130595	709	170	9.7	3.5	0.6	0	0	20	1.1

Allergènes présents, selon R1169/2011

Laits et dérivés y compris lactose

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

FR 72.253.002 CE

Certification

BIO, FSSC 22000, ISO 50001

Mise à jour du : 13/07/2023

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



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

FRICADELLE BOULETTE DE VOLAILLE VF 80G

Denomination legale **Fricadelles boulettes de volaille VF.**

Code article 130595

Ean 13 3368270005383

Gencod symbolisé

Gencod poids

Code douanier

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

35 g

Composté

Non

Poids moyen

2100 g

Colisage

2 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 :	93368270013992	2			4.509	4.200	392	292	156
COUCHE		16	8		36.072	33.600	800	1200	156
PALETTE	93368270014005	128	64	8	313.576	268.800	800	1200	1398

Consignes de
préparation

Réchauffage four sec classique (150°C - 20min.) ou en vapeur (90°C - 30min.) dans sa poche pour encore plus de moelleux.

Argumentaire
Consommateur

- Volaille origine France

- Produit clean

- Produit portionné et calibré (80g), maîtrise du coût portion, praticité et gain de temps, idéal pour le scolaire

- Moelleux et fondant

- 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

À servir nature ou nappé d'une sauce tomate ou autre.

Mise à jour du : 13/07/2023