

**Description :**

Caille désossée à la main en laissant l'os de l'aile et de la cuisse (65%) garnie d'une farce (35%) composée de foie gras de canard (35%), de viande de porc et de dinde, crème fraîche, porto, épices et aromates.



Marque :



Calibre : 170 g env.
Conditionnement : 1 ct x 30 pc mini.
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Rôtir les cailles encore surgelées au four à air pulsé pendant 25/30 mn à 180/200°C. Nécessité de cuire le produit à 74 °C à coeur.

LES PLUS PRODUITS :

Farce de foie gras riche en goût et permettant de "nourrir" la chair de la caille lors de la cuisson

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 170 g
Energie	1025 Kj / 247 Kcal	1743 Kj / 420 Kcal
Protéines (g)	16	27.2
Glucides (g)	2.6	4.4
dont Sucres (g)	0	
Matières grasses (g)	19	32.3
dont Acides Gras Saturés (g)	7.1	12.1
Fibres alimentaires (g)	0.6	1.0
Sel (g)	1.5	2.6
Sodium (mg)	590.55	1004
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.84

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 2/20 maxi

Classification : Plats protidiétiques ayant un P/L <= 1

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
 Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Viande de caille	France
Foie gras de canard	France
Viande de dinde	France

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 49.192.003 CE



Dénomination légale de vente Caille semi-desossée farcie foie gras canard - (35% dans la farce) surgelée

INGREDIENTS :

Caille crapaudine 65%, farce foie gras 35%: foie gras de canard (35 %), maigre et gras de porc, eau, viande de dinde, crème (stabilisant : carraghénanes), chapelure (farine de blé, poudre levante: bicarbonate d'ammonium), Porto, foie de dinde, sel, poivre et muscade.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 16029031

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN : 3220440057557

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 29.400 x h 15.200

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 182.200

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 11

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.