

Fiche technique

Quenelles de volaille au naturel BIO 75-85 pièces - Format 5/1

| | |
|-------------------------------|--|
| Gencod | 3770021224088 |
| Code interne - Libellé réduit | 2691904 - MBS1GEBIO |
| Quantité nominale: | Poids net total : 4000 g Poids net quenelles : 2550 g |
| Estampille sanitaire | FR21.200.001CE |

1 - Informations

| | |
|-------------------------|---|
| Dénomination légale | 75 à 85 quenelles de volaille au naturel BIO |
| Liste des ingrédients | Œufs entiers*, graisse de bœuf*, farine de blé*, eau, viande de dinde* 14%, beurre* (lait), sel, gluten de blé*, blancs d'œufs*. Liquide de couverture : eau Origine de la viande de dinde bio : France * Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique |
| Allergènes | blé, lait, œufs |
| Valeurs nutritionnelles | Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 194 kcal/807 kJ Matières grasses 15 g -dont acides gras saturés 8,4 g Glucides 7,7 g -dont sucres <0,5 g Protéines 6,6 g sel 0,71 g |
| Conservation | Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement. |
| DDM | A consommer de préférence avant le : voir la date inscrite sur le couvercle. La DDM totale du produit est de 3 ans |
| Conseil préparation | Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles. - Au four : Préchauffer le four pendant 10 minutes à 200°C. Disposer les quenelles dans un plat à gratin. Napper d'une sauce chaude de votre choix et laisser cuire pendant 25 à 35 minutes. Servir très chaud. A la casserole : Disposer les quenelles dans une casserole. Napper d'une sauce chaude de votre choix, couvrir et laisser mijoter à feu doux 25 à 35 minutes. Ne découvrir qu'au moment de servir. |
| Idee recette | - Sauce moutarde : Faire chauffer 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, dorer 6 oignons émincés. Ajouter 120 cl de vin blanc et laisser réduire. Ajouter 300g de moutarde, le sel et poivre, puis 1 litre de crème. Laisser mijoter 20 à 25 minutes. Parsemer de 125g de ciboulette ciselée et mélanger. - Sauce au fromage persillé : Faire bouillir 2 litres de bouillon de légumes afin de le concentrer d'un tiers. Réduire le feu et ajouter 1 litre de crème fraîche liquide, assaisonner de sel et de poivre, laisser cuire 5 minutes. Ajouter 500g de fromage persillé coupé en petits cubes et laisser fondre environ 3 minutes. Lorsqu'il est bien fondu, mixer la sauce afin de l'émulsionner. |



75 à 85 pièces

2 - Caractéristiques

| | |
|------------------------------------|---|
| Caractéristiques microbiologiques | Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libératoire NF V 08-408 |
| Caractéristiques physico-chimiques | Produit conforme au Code des usages quenelles - indice b - Décembre 2014 Produit conforme au règlement 1881/2006 |
| OGM | Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003 |
| Ionisation | Produit non ionisé |
| Réglementation | Les produits commercialisés par la société Marcel Buffle Conserves sont conformes à la réglementation en vigueur. |
| Certification | Conforme au règlement 834/2007 et règlement n°889/2008 Produit issu de l'agriculture biologique certifié par ECOCERT FR-BIO-01 |

3 - Origine des matières premières

Origine des matières premières issues de l'agriculture biologique UE.
L'origine des matières premières peut vous être transmise sur demande pour un lot donné.

4 - Conditionnement et palettisation

Conditionnement - Unité logistique : pack filmé de 3 boîtes

| Nombre Colis/couche | Nombre Couche palette | Nombre colis/ | Nombre |
|---------------------|-----------------------|------------------|--------------------|
| 11 | 5 | 55 | 165 |
| Poids brut colis | Poids brut palette | Dimensions colis | Dimensions palette |
| 13,5 kg | 760 kg | 470*155*250 mm | 120*80*137 cm |

5 - Contacts

Informations consommateurs/ Coordonnées
Marcel Buffle Conserves - 392 rue des artisans - Pôle d'activité Bel Air- 12 000 RODEZ
Service qualité : qualite@marcelbuffleconserves.com
Site internet : www.marcelbuffleconserves.com

EMB 21 200 A

Cette version remplace toutes les versions précédentes; les mises à jour ne sont pas diffusées automatiquement. Les versions en vigueur sont disponibles sur notre site internet www.marcelbuffleconserves.com

