

## FICHE DESCRIPTIVE

## CORDON/ESCALOPE

# Escalope de dinde Viennoise Maître Coq Vrac 5 Kg Surgelée



**Libellé facturation :** ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE MAITRE COQ VI

**Dénomination légale :** Escalope reconstituée de filets de dindonneau traitée en salaison, enrobée, panée, cuite et surgelée.

**Présentation :**  
En vrac, en sac polyéthylène.

**Description :**  
Préparation de viandes de dinde formée, enrobée, panée, cuite et surgelée IQF.

Valeurs Nutritionnelles et Energétiques (moyennes pour 100g)

protides (g)	glucides (g)	lipides (g)	kcal	kJoules
--------------	--------------	-------------	------	---------

Code ARRIVE **00103139**

EAN 13 **3 23089 003139 7**

EAN 7

Estampille sanitaire **FR 85-233-01 CE**

Code douanier **02072710**

Unité facturation **KG**

DLUO **18 mois**

Etat **Surgelé**

Conservation **A conserver à -18°C**

Origine **FRANCE**

Poids pièce **+/- 0,125 kg**

Poids net colis **5 kg**

## Liste d'ingrédients

Escalope de dinde reconstituée : 73% (filets de dinde, eau, sirop de glucose de blé, fibres de blé, sel, arôme), panure : 27% (chapelure (farine de blé, levure, sel, épices), farine, sel), huile de palme. Peut contenir des traces d'oeufs, soja, lait, céleri, moutarde.

Peut contenir des traces d'oeufs, soja, lait, céleri, moutarde.

## Mode de préparation

**Four :** Au four : préchauffez votre four à 180°C (therm 6). Déposer les escalopes viennoises dans un plat et mettre au four. Faites réchauffer 20 min en les retournant à mi-cuisson.

Informations valables à la date d'édition et non contractuelles dans le temps

Date d'édition : 04/08/2007

Date de mise à jour : 14/03/2007



Tél : 02 51 44 24 24 - Fax : 02 51 42 78 31  
ARRIVE SA - BP N°1 - 85250 Saint Fulgent - France