

BŒUF BOURGUIGNON

5 PORTIONS DE 220 G

Un grand classique du patrimoine culinaire français issu de la Bourgogne. Une viande tendre associée à une sauce traditionnelle composée de lardons, d'oignons, de carottes et de champignons, le tout relevé de vin rouge.

5 portions de 220 g de boeuf avec une sauce dans un sachet BIB.

POINTS FORTS

- ▶ Un gain de temps et de préparation.
- ▶ Une traçabilité facilitée.
- ▶ Un produit surgelé pour une conservation optimale des couleurs, textures et saveurs.



INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE

Viande de bœuf cuite 60% (viande de bœuf, eau, stabilisants : E 450 – E 451, sel), eau, champignons, lardons fumés 2,5% (poitrine de porc, sel, dextrose, acidifiant : acide citrique, conservateurs : E 316 – E 250, arôme naturel), oignons grelots, vin rouge (2,5%), carottes, concentré de tomates, extrait de vin rouge, oignons, amidon transformé, huile végétale, farine de blé, fond de volaille aromatisé (arômes naturels, eau, sel, dextrose, extrait de poulet, huile végétale, orge), sel, sucre, arômes naturels, poivre.

Fabriqué dans un atelier utilisant : poissons, crustacés, mollusques, lait, œuf, moutarde, céleri.

SUGGESTION DE SERVICE

Ce plat est traditionnellement servi avec des pommes de terre. Il peut être aussi proposé avec des tagliatelles fraîches

Pour le service :

- ✓ dresser dans une assiette la portion de viande,
- ✓ disposer l'accompagnement à côté de la viande,
- ✓ verser la sauce, les lardons et les petits légumes à votre convenance sur l'accompagnement et / ou sur la viande.

PROTOCOLE DE RÉCHAUFFAGE

Produit surgelé

Au bain-marie : plonger le sachet encore surgelé dans une casserole d'eau à 95°C (sans couvercle) pendant 25 minutes environ. Avant de l'ouvrir bien agiter le sachet.

Au four vapeur : Placer le sachet encore surgelé dans le four à 95°C pendant 30 à 35 minutes. Avant de l'ouvrir, bien agiter le sachet.

CONSERVATION

DLUO : 18 mois.

À conserver à -18°C.

Une fois dégelé, ce produit ne doit pas être recongelé.

Code PF : 305821

Code EAN : 3 24883 305821 9

Code d'agrément : FR - 49.060.01-CE

FAB : 300 Sg

EMB : 49 060 C

Site de fabrication : Chacé

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétiques	moyennes pour 100 g
Kcal	110
Kj	480

Valeurs Nutritionnelles	moyennes pour 100 g	
Protéines	14 g	
Glucides	2,5 g	dont sucres 0,9 g
Lipides	5 g	dont acides gras saturés 2,1 g
Fibres	0,6 g	
Sodium	0,51 g	équivalent sel 1.29 g

DONNÉES LOGISTIQUES

	COLIS	PALETTE
Nbre de pièces	3	240
Nbre de colis		80
Nbre de couches		10
Nbre de colis par couche		8

	PIÈCE	COLIS	PALETTE
Poids net (kg)	1,100	3,300	264
Poids brut (kg)	1,125	3,375	270
Largeur (mm)		279	1200
Longueur (mm)		354	800
Hauteur (mm)		130	
Hauteur avec palette (mm)			1470