

**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)							
☒	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☒	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☒	Crustacés & dérivés	☒	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☒	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☒	Œufs & dérivés	☒	Fruits à coques & dérivés	☒	Céleri & dérivés	☐	
☒	Poisson & dérivés	☒	Graines de sésame & dérivés	☒	Moutarde (graines & dérivés)	☐	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

ETICHETTATURA AMBIENTALE			
Primary Packaging		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	LDPE 4	Cartone	PAP 20

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.