

123 52 962
78 890

Les Ateliers du Goût SAS
Section d'Etran - 76370 MARTIN EGLISE

FR
56.151.001
UE

Numéro de lot /
Lotto n° /
Batch n° :

EXPLODATE

A consommer de préférence avant le /
Da consumarsi preferibilmente entro il /
Best before :

04/08/2018

Poids net /
Peso netto /
Net weight :

3,3 kg

ÉCHINE DE PORCELET CUISINÉE EN CONFIT

Échine de porcelet désossée, saumurée, cuite dans la graisse de porc, congelée.

LOMBATA DI MAIALINO COTTA A BASSA TEMPERATURA IN CONFIT

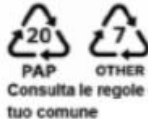
Lombata di maialino disossata, trattata in salamola con acqua aggiunta, cotta nel grasso di maiale, congelata

PORK LOIN MEAT COOKED IN CONFIT

Piglet loin treated in salt with added water, cooked in pork fat, frozen

INFORMATION NUTRITIONNELLE / DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE /
AVERAGE INDICATIVE NUTRITIONAL VALUE (100 g) :

Energie / Energia / Energy :	883 kJ - 212 kcal
Matières grasses / Grassi / Fat :	15 g
- dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi / of which saturates :	5,0 g
Glucides / Carboidrati / Carbohydrate :	0,7 g
- dont sucres / di cui zuccheri / of which sugars :	0,7 g
Fibres alimentaires / Fibre / Dietary Fibre Total :	0,6 g
Protéines / Proteine / Protein :	19 g
Sel / Sale / Salt :	1,3 g



2026-009

A conserver à -18°C / Conservare a -18°C / Keep at -18°C

Ne pas recongeler un produit décongelé / Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato / Do not refreeze a thawing product



123 52 962 - 78 890

ÉCHINE DE PORCELET CUISINÉE EN CONFIT

Échine de porcelet désossée, saumurée, cuite dans la graisse de porc, congelée.

FR
56.151.001
UE

FR

INGREDIENTS : échine de porcelet désossée (origine : UE) 79%, graisse de porc raffinée 7 % (graisse de porc, antioxydant : E306), eau, fécule de pomme de terre, dextrose, sel, fibre de BLE*.

2026-009

Mode d'emploi : Ne pas conserver après réchauffage pour une utilisation ultérieure. Décongeler le produit en chambre froide à 0°C - 4°C pendant 24h maximum dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène après ouverture. 1/ Déconditionner puis trancher le produit à froid. - Au four : Disposer les tranches dans un plat et ajouter un peu de graisse et de gelée, couvrir (feuille aluminium) puis chauffer au four 25 min à 160°C. - OU A la poêle : Réchauffer rapidement chaque face pendant 2 min à feu vif, puis mettre au four 5 min à 150°C. Réchauffer jusqu'à atteindre une température à cœur de 70°C minimum. 2/ Réchauffage puis tranchage à chaud. - Au four vapeur : Mettre la poche au four vapeur 35 min à 100°C. - OU au bain-marie : Mettre la poche au bain-marie dans l'eau frémissante 35 min à 85°C. Réchauffer jusqu'à atteindre une température à cœur de 70°C minimum. Déconditionner et laisser reposer 5 min avant de découper vos tranches. Après ouverture, à consommer sous 24h max, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

IT

LOMBATA DI MAIALINO COTTA A BASSA TEMPERATURA IN CONFIT

Lombata di maialino disossata, trattata in salamola con acqua aggiunta, cotta nel grasso di maiale, congelata

INGREDIENTI : Lombata di maialino da latte disossata (con cotenna) 79%, grasso raffinato di suino 7% (grasso di maiale, antiossidante: E306), acqua, amido di patate, dextrosio, sale, fibra di GRANO*.

senza glutine

Può contenere tracce di UOVA, CROSTACEI, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SEDANO, PESCE, MOLLUSCHI, SOIA.

Istruzioni per l'uso: Non conservare dopo il riscaldamento per un uso successivo. Scongelare il prodotto in cella frigorifera a una temperatura compresa tra 0 °C e 4 °C per un massimo di 24 ore, rispettando le buone pratiche igieniche dopo l'apertura. 1/ Rimuovere l'imballaggio e affettare il prodotto a freddo. - In forno: disporre le fette in una pirofila, aggiungere un po' di grasso e gelatina, coprire (con un foglio di alluminio) e riscaldare in forno per 25 minuti a 160 °C. - OPPURE in padella: riscaldare rapidamente ogni lato per 2 minuti a fuoco vivo, quindi cuocere in forno per 5 minuti a 150 °C. Riscaldare fino a raggiungere una temperatura interna minima di 70 °C. 2/ Riscaldare e affettare a caldo. - Nel forno a vapore: mettere la busta nel forno a vapore per 35 minuti a 100 °C. - OPPURE a bagnomaria: mettere la busta a bagnomaria in acqua bollente per 35 minuti a 85 °C. Riscaldare fino a raggiungere una temperatura interna minima di 70 °C. Tagliare dalla confezione e lasciare riposare per 5 minuti prima di affettare. Dopo l'apertura, consumare entro 24 ore, nel rispetto delle buone pratiche igieniche.

UK

PORK LOIN MEAT COOKED IN CONFIT

Piglet loin treated in salt with added water, cooked in pork fat, frozen

INGREDIENTS : Boneless suckling pig loin (origin: EU) 79%, refined pork fat 7% (pork fat, antioxidant: E306), water, potato starch, dextrose, salt, WHEAT* fiber, *gluten content less than 20 ppm

May contain : Eggs, Crustaceans, Milk, Nuts, Mustard, Celery, Fish, Molluscs, Soya

Instructions for use: Do not store after reheating for later use. Thaw the product in a cold room at 0°C - 4°C for a maximum of 24 hours, observing good hygiene practices after opening. 1/ Remove from packaging and slice the product while cold. - In the oven: Place the slices in a dish and add a little fat and jelly, cover (with aluminium foil) and heat in the oven for 25 minutes at 160°C. - OR in a frying pan: Quickly reheat each side for 2 minutes over a high heat, then place in the oven for 5 minutes at 150°C. Reheat until the core temperature reaches at least 70°C. 2/ Reheat and slice while hot. - In the steam oven: Place the bag in the steam oven for 35 minutes at 100°C. - OR in a bain-marie: Place the bag in a bain-marie in simmering water for 35 minutes at 85°C. Reheat until the core temperature reaches at least 70°C. Remove from the packaging and leave to rest for 5 minutes before slicing. Once opened, consume within 24 hours, in accordance with good hygiene practices.