

Épaule d'agneau désossée aux épices cuite à basse température

Plat cuisiné cuit congelé, à base d'épaule d'agneau désossée saumurée et d'une sauce aux épices.

INGRÉDIENTS : épaule d'agneau désossée saumurée cuite 84 % minimum (épaule d'agneau (origine : UE et hors UE) 80 %, eau, fécule de pomme de terre, dextrose, sel, fibre de BLE*), eau, plantes aromatiques, épices, huile d'olive vierge extra, miel, épaississants : gomme xanthane - gomme guar. * Sans gluten
Peut contenir des traces de : oeufs, crustacés, lait, fruits à coque, moutarde, céleri, poisson, mollusques, soja.

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. Déconditionner puis trancher le produit à froid. - Au four : Déposer les tranches dans un plat et ajouter un peu de graisse et de gelée, couvrir (feuille aluminium) puis chauffer au four 30 min à 160°C. Réchauffer jusqu'à atteindre une température à cœur de 70°C minimum. Après ouverture, à consommer sous 24h maxi, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

A conserver à -18°C / Ne pas recongeler un produit décongelé

Information nutritionnelle (100g) / Dichiarazione nutrizionale, valori medi per 100g : Energie / Energia : 849 kJ / 205 kcal ; Matières grasses / Grassi : 16g ; Dont acides gras saturés / Di cui acidi grassi saturi : 7,9g ; Glucides / Carboidrati : 0,8g ; Dont sucres / Di cui zuccheri : 0,8g ; Protéines / Proteine : 13g ; Sel / Sale : 0,86g

60 879
129 93 613



Consulta le regole del tuo comune

2026-082

Spalla d'agnello disossata con spezie, cotta a bassa temperatura.

Piatto cucinato, cotto e congelato, a base di spalla di agnello disossata salmistrata e di una salsa con acqua aggiunta e spezie.

INGREDIENTI : spalla di agnello disossata, salmistrata e cotta 84% (spalla di agnello (origine UE e non UE) 80%, acqua, fecola di patate, destrosio, sale, fibre di FRUMENTO*), acqua, piante aromatiche, spezie, olio extra vergine di oliva, miele, addensanti: gomma di xanthan, gomma di guar. (*) senza glutine
Può contenere : UOVA, CRUSTACEI, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SEDANO, PESCE, MOLLUSCHI, SOIA.

UTILIZZAZIONE : Non conservare il prodotto dopo il riscaldamento per un utilizzo successivo. Scongelerare il prodotto in cella frigorifera a 0°C - 4°C per un massimo di 24 ore, nel rispetto delle buone pratiche igieniche dopo l'apertura. Estrarre dal confezionamento e affettare il prodotto da freddo. In forno: Disporre le fette in una teglia e aggiungere un po di grasso e di gelatina, coprire (foglio di alluminio) e poi riscaldare in forno per 30 minuti a 160°C. Riscaldare fino a raggiungere una temperatura al cuore di almeno 70°C. Dopo l'apertura, consumare entro massimo 24 ore, nel rispetto delle buone pratiche igieniche

Conservare nel congelatore a -18°C.

Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

Numéro de Lot /
Numero di lotto : 5064620211

A consommer de préférence avant le /
Da consumarsi preferibilmente entro il: 05/09/2026

Poids net / Peso netto (kg):



(01)03220440205538(15)260905(10)5064620211(90)2596

Les Ateliers du Goût - Section d'Etran
76370 Martin Eglise (France)

Spalla d'agnello disossata con spezie, cotta a bassa temperatura.

Piatto cucinato, cotto e congelato, a base di spalla di agnello disossata salmistrata e di una salsa con acqua aggiunta e spezie.

INGREDIENTI : spalla di agnello disossata, salmistrata e cotta 84% (spalla di agnello (origine UE e non UE) 80%, acqua, fecola di patate, destrosio, sale, fibre di FRUMENTO*), acqua, piante aromatiche, spezie, olio extra vergine di oliva, miele, addensanti: gomma di xanthan, gomma di guar. (*) senza glutine
Può contenere : UOVA, CRUSTACEI, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SEDANO, PESCE, MOLLUSCHI, SOIA.

Conservare nel congelatore a -18°C.
Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

INFORMATION NUTRITIONNELLE (100g) / DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, VALORI MEDI PER 100g		
Energie / Energia :	849-205	kJ-kcal
Matières grasses / Grassi :	16	g
-Dont acides gras saturés / Di cui acidi grassi saturi :	7,9	g
Glucides / Carboidrati :	0,8	g
-Dont sucres / Di cui zuccheri :	0,8	g
Protéines / Proteine :	13	g
Sel / Sale :	0,86	g

UTILIZZAZIONE : Non conservare il prodotto dopo il riscaldamento per un utilizzo successivo. Scongelerare il prodotto in cella frigorifera a 0°C - 4°C per un massimo di 24 ore, nel rispetto delle buone pratiche igieniche dopo l'apertura. Estrarre dal confezionamento e affettare il prodotto da freddo. - Au four : Déposer les tranches dans un plat et ajouter un peu de graisse et de gelée, couvrir (feuille aluminium) puis chauffer au four 30 min à 160°C. Réchauffer jusqu'à atteindre une température à cœur de 70°C minimum. Après ouverture, à consommer sous 24h maxi, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

60 879
129 93 613



Poids net sachet /
Peso netto del sacco (kg) :

N° de lot / Numero di lotto:

21/04/2027

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

21/04/2027

Épaule d'agneau désossée aux épices cuite à basse température

Plat cuisiné cuit congelé, à base d'épaule d'agneau désossée saumurée et d'une sauce aux épices.

INGRÉDIENTS : épaule d'agneau désossée saumurée cuite 84 % minimum (épaule d'agneau (origine : UE et hors UE) 80 %, eau, fécule de pomme de terre, dextrose, sel, fibre de BLE*), eau, plantes aromatiques, épices, huile d'olive vierge extra, miel, épaississants : gomme xanthane - gomme guar. * Sans gluten
Peut contenir des traces de : oeufs, crustacés, lait, fruits à coque, moutarde, céleri, poisson, mollusques, soja.

A conserver à -18°C / Ne pas recongeler un produit décongelé



2026-082



Consulta le regole del tuo comune

Les Ateliers du Goût - Section d'Etran 76370 Martin Eglise (France)

60 879 ÉPAULE D'AGNEAU DÉOSSÉE AUX ÉPICES CONGÉE

N° de lot :

A consommer de préférence avant le :

21/04/2027

21/04/2027

FR 56.151.001 UE

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. Déconditionner puis trancher le produit à froid. - Au four : Déposer les tranches dans un plat et ajouter un peu de graisse et de gelée, couvrir (feuille aluminium) puis chauffer au four 30 min à 160°C. Réchauffer jusqu'à atteindre une température à cœur de 70°C minimum. Après ouverture, à consommer sous 24h maxi, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.