



Emietté de Lieu Noir crème de ciboulette et riz



Présentation

Emietté de Lieu Noir à la crème de ciboulette et riz :

La sauce est élaborée avec de la crème, du vin blanc, du citron confit et de la ciboulette.

Le lieu précuit à la vapeur est ensuite ajouté.

Cette préparation est accompagnée de riz parfumé au curcuma et de petits pois.

Notre suggestion de préparation

Prêt à déguster

Retirer le joint et faire réchauffer 3 minutes au micro-ondes.



Désignation							
Emietté de lieu noir crème de ciboulette et riz							
Date de création :	24/06/2022	Page :	2/2	Code article :	391		
Date de révision :	16/08/2022	Ref :	C-D-391	Gencod :	3461820213914		
Transport et conservation							
A conserver dans un endroit frais et sec avant ouverture. A conserver au frais après ouverture et à consommer dans les 24 heures.				DLC garantie à réception :		2 ans	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Riz 40%, CREME 25% (lactose) , FILET DE LIEU 21% (poisson) , petits pois, eau, CITRON CONFIT (sulfites) , ciboulette 1.4%, féculé de mıs, sel, VIN BLANC (sulfites) , JUS DE COQUILLAGES (mollusques) , curcuma.				Valeur énergétique :		1017 kJ/243 Kcal	
				Matières grasses :		13g	
				Dont acides gras saturés :		8,8g	
				Glucides :		24g	
				Dont sucres :		1,1g	
				Fibres :		0,7g	
				Protéines :		7,2g	
				Sel:		1,1g	
Agrément sanitaire : FR 49-092-003 CE							
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,79	0,37	110	110	90	bocal + couvercle verre joint caoutchouc
colis	6	5,02	2,22	405	280	100	carton
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - responsable Qualité			 Joint : bac de tri Couvercle + bocal : tri verre			