



Coquilles Saint-Jacques fruits de mer x12



Désignation légale de vente

Coquille aux noix de Saint-Jacques Sauce poisson et fruits de mer

Présentation

Présentées dans une Coquille naturelle, les St Jacques sont cuisinées avec une garniture aux fruits de mer. Déposées à la main, les noix sont ensuite nappées d'une onctueuse sauce légèrement crémée et recouverte d'un peu de chapelure. Proposées toute l'année, elles sont particulièrement appréciées pour les repas de fêtes.

Notre suggestion de préparation

Oter le sachet absorbant avant consommation, les réchauffer au four 20 minutes à 160 °C.

Aspect nutritionnel

Les Saint Jacques sont riches en protéines, riches en vitamine B12, source de potassium et source d'iode.



Désignation							
Coquilles Saint-Jacques fruits de mer x12							
Date de création :	10/02/2020	Page :	2/2	Code article :	0082		
Date de révision :	04/07/2023	Ref :	C-D-N1	Gencod :	3760024681025		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et 4°C.				DLC garantie à réception :	5 jours		
				DLC totale :	12 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
CREME (crème, stabilisant : carraghénases), POISSONS 20,5%, vin blanc (contient des SULFITES) , NOIX ST JACQUES (<i>Argopecten purpuratus</i>) 10,2%, MOULE du Pacifique décortiquée 8,2%, , farine de BLE, eau champignon de Paris, CREVETTE décortiquée 2,2%, BEURRE, huile de tournesol, chapelure (contient BLE, SEIGLE et ORGE), oignon, sel, poivre, acidifiants : acide citrique, citrates de sodium. Allergènes : gluten, crustacés, poissons, lait, sulfites, mollusques. Traces possibles d'œufs, sésame				Valeur énergétique :	864kJ/206Kcal		
				Matières grasses :	18,9g		
				Dont acides gras saturés :	8,2g		
				Glucides :	8,1g		
				Dont sucres :	1,3g		
				Protéines :	9,9g		
				Sel:	1g		
Critère à DLC (règlement CE n°2073/2005)		m		Agrément sanitaire : FR 42-256-001 CE			
Listeria monocytogènes/g		<100 ufc/g					
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.	6	1,43	0,9	315	260	50	plat polypropylène, operculé. Présence d'un sachet absorbeur d'oxygène ATCO.
Colis 2*6	12	3,29	1,8	555	370	115	carton de regroupement de 2 plats
Palette	180	74	27	1200	800	610	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - responsable Qualité			Barquette et film plastique + sachet absorbeur+ coquille à jeter			