



Risotto de Flétan



Présentation

Ce plat a été élaboré par un chef français (ancien collaborateur de Georges Blanc). Pour concevoir cette recette traditionnelle "comme à la maison", le chef n'utilise aucun additif ni conservateur. Seuls des produits frais et de grande qualité ont été utilisés dans le cadre de cette recette. Ce Risotto crémeux et onctueux à souhait, agrémenté de quelques fèves et asperges vertes se marie parfaitement avec notre pavé de Flétan délicatement fumé à froid. Ce produit (pour 1 ou 2 personnes en fonction des appétits) permet de passer un bon moment culinaire, seul ou en famille. Prêt à déguster, mon plat complet et équilibré, est prêt en 3 minutes.

Notre suggestion de préparation

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



Désignation							
Risotto de Flétan							
Date de création :	15/05/2023	Page :	2/2	Code article :	395		
Date de révision :	27/06/2023	Ref :	C-D-395	Gencod :	3461820213952		
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 :		18 mois	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Riz arborio, crème (lactose) , flétan (27%) (poisson) , jus de coquillage (mollusques) , crevettes (crustacés) , féculé de maïs, eau, asperges vertes, fèves, ciboulette, sel.				Valeur énergétique :		794 kJ/191 Kcal	
				Matières grasses :		13g	
				Dont acides gras saturés :		8,4g	
				Glucides :		10g	
				Dont sucres :		1,6g	
				Fibres :		0g	
				Protéines :		8,4g	
				Sel:		0,79g	
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	0,81	0,37	110	110	90	bocal + couvercle verre joint caoutchouc
colis	8	6,7	2,96	405	280	100	carton
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - responsable Qualité			 Joint : bac de tri Couvercle + bocal : tri verre			