
BROCHE DINDE VEAU

FICHE TECHNIQUE

Version 2016A

MAJ 01/01/2017

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / DLUO : 12 mois à -18°C

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Broche pour kebab élaborée à base de viande de volaille Halal et de veau Halal, surgelé.

Goût : viande, épices et aromates

Forme : broche

Texture : viande ferme et moelleuse

COMPOSITION :

Dinde halal, veau halal, eau, sel, farine de blé, épaississant : cellulose (ou E460), protéine de soja, correcteur d'acidité : acétate de sodium (ou E262), citrate de sodium (ou E331), carbonate de sodium (ou E500), stabilisants : di et triphosphate (ou E450 et E451), arômes, plantes aromatiques, exhausteur de goût : glutamate monosodique (ou E621), antioxydant : ascorbate de sodium (ou E301), épices.

« CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler le produit en chambre froide positive à +4°C 24h avant. Consommer cuit à coeur. »

Valeurs nutritionnelles sur 100gr:

Energie :

Glucides :

Lipides :

Protéines :

Sodium:

INFORMATIONS TRACABILITE

Unité de vente : Carton

Code article : DINDE/VEAU

Origine produit : FRANCE

Code emballer / Estampille sanitaire : FR 93 005 093 CE

HALAL KEBAB

Siège social : 55/73 Rue Blaise Pascal 93600 AULNAY SOUS BOIS

Tél : 01 48 68 03 04 – Fax : 01 48 68 33 98
