

Cosciotto di agnello cotto a bassa temperatura in confit al sale di Guérande

Cosciotto di agnello disossato, salmistrato con sale di Guérande, arrosto, cotto nel burro, congelato.

INGREDIENTI : Cosciotto di agnello disossato salmistrato e arrosto 87% [cosciotto di agnello disossato (origine: non UE) 87%, acqua, aglio, sale di Guérande 0,4%, pepe bianco, alloro, piante aromatiche (rosmarino, timo, maggiorana, origano, basilico, santoreggia), timo], BURRO 12%.

Può contenere : SEDANO, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE, MOLLUSCHI, SENAPE, UOVA, PESCE, SOJA.

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 :	765 / 184	kJ - kcal
Matières grasses / Grassi :	13	g
-Dont acides gras saturés / Di cui acidi grassi saturi :	7,6	g
Glucides / Carboidrati :	0,7	g
-Dont sucres / Di cui zuccheri :	0	g
Protéines / Proteine :	16	g
Sel / Sale :	0,48	g

MODALITÀ DI UTILIZZO : Non conservare dopo il riscaldamento per utilizzo nei giorni successivi la prima parte. Scongelare il prodotto in cella frigorifera a 0°C - 4°C per un massimo di 48 ore, rispettando le buone pratiche igieniche: agitare delicatamente la busta prima dell'apertura e dopo il riscaldamento per omogeneizzare bene la salsa. In forno a vapore : mettere la busta nel forno a vapore a 100°C per 40 minuti.

A bagnomaria : mettere la busta a bagnomaria a 85°C per 40 minuti, riscaldare fino a raggiungere una temperatura minima di 70°C al cuore del prodotto per 2 minuti. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

73 855
129 93 560



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

N° de lot :

Lotnummer :

~~220440 204463~~

A consommer jusqu'au :
Te gebruiken tot :

~~02/12/2019~~

2025-181

Gigot d'agneau cuisiné façon confit au beurre

Gigot d'agneau avec ou sans selle désossé, saumuré au sel de Guérande, rôti, cuit dans le beurre, congelé.

INGRÉDIENTS : Gigot d'agneau désossé saumuré rôti 87% minimum [gigot d'agneau désossé (origine : hors UE) 87%, eau, ail, sel de Guérande 0,4%, poivre blanc, laurier, herbes de Provence (romarin, thym, marjolaine, origan, basilic, sarriette), thym], BEURRE 12%.

Peut contenir des traces de céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, mollusques, moutarde, oeuf, poissons, soja.

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



HDPE



PAP

Consulta la regole del tuo comune

FR
56.151.001
UE

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

73 855

Gigot d'agneau cuisiné façon confit au beurre

A consommer de préférence avant le /

N° de lot :

~~12993560~~

~~02/12/2019~~

FR 56.151.001 UE

MODE D'EMPLOI : Ne pas conserver après réchauffage pour une utilisation ultérieure. Sans décongélation : au bain Marie à 85°C pendant 60 minutes, sortir le produit une fois réchauffé et l'effilocheur.

Décongeler le produit en chambre froide 0°C à 4°C pendant 48 heures maximum dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Déconditionner puis trancher le produit à froid, déposer les tranches dans un plat et ajouter la graisse présente dans la poche, couvrir (feuille alu) puis chauffer au four à 160°C pendant 30 min. Au micro-ondes : Déposer une tranche avec de la graisse dans une assiette et réchauffer 2 minutes à 700W .

CONSERVATION : Après ouverture, à consommer sous 24H maxi