



## Parmentier de Haddock




### 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 de grande qualité ont été utilisés dans le cadre de cette recette. Ce Parmentier est composé d'un délicieux écrasé de pommes de terre agrémenté d'une touche d'ail et d'huile d'olive qui se marie parfaitement à notre Haddock délicatement fumé. 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							
<b>Parmentier de Haddock</b>							
Date de création :	11/04/2023	Page :	2/2	Code article :	394		
Date de révision :	27/05/2024	Ref :	C-D-394	Gencod :	3461820213945		
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							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
<b>Haddock 20% (poisson), Lieu (poisson), pomme de terre, lait (lactose), eau, huile d'olive, crème (lactose), oignons, ail, ciboulette, jus de citron.</b>				Valeur énergétique :		388 kJ/93 Kcal	
				Matières grasses :		4,8g	
				Dont acides gras saturés :		2,5g	
				Glucides :		6,1g	
				Dont sucres :		1,1g	
				Fibres :		0g	
				Protéines :		6,3g	
				Sel:		1,0g	
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			