



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

Au four traditionnel : Oter les produits de leur emballage, les placer sur la plaque du four ou dans un plat adapté et réchauffer 15 minutes à 180°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 :	27/06/2024	Ref :	C-D-082	Gencod :	3760024681025		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et 4°C. Oter le sachet vert avant consommation.				DLC garantie à réception :	5 jours		
				DLC totale :	12 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
CREME (crème, stabilisant : carraghénanes), POISSONS 20,7%, vin blanc (contient SULFITES) , NOIX DE ST JACQUES (<i>Argopecten purpuratus</i> ou <i>Chlamys islandica</i> selon arrivages) 10,2%, MOULE du Pacifique décortiquée 8,2%, , farine de BLE, eau, champignon de Paris, CREVETTE décortiquée 2,2%, BEURRE, huile de tournesol, chapelure (farine de BLE, eau, son de BLE, paprika, levure), sel, oignon, poivre, acidifiants : acide citrique, citrates de sodium. Traces possibles : oeufs, 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	0,78	315	260	50	plat polypropylène, operculé. Présence d'un sachet absorbant d'oxygène ATCO.
Colis 2*6	12	3,29	1,56	555	370	115	carton de regroupement de 2 plats
Palette	180	49,35	23,4	1200	800	610	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - responsable Qualité			 Barquette et film plastique + sachet absorbant + coquille = bac de tri			