

Diffusion : commercial, qualité
Code article

809333

*					
Dénomination commerciale :	Escargots de Bourgogne 4 douzaines boîte PNE 250g CT DE 12 BTE	Dénomination légale :	Conserve de 4 douzaines de chairs d'escargots de Bourgogne au court-bouillon- calibre très gros		
Poids net / volume net Poids net égoutté (si applicable) :	Poids net: 400g Poids net égoutté: 250g	Conditionnement du produit :	12 boîtes/ carton	Estampille sanitaire (si applicable)	FR 25.493.050 UE
Origine :	Fabriqué en France Escargot origine UE /Non UE			T.A.V. (Titre Alcoométrique Volumique) :	NA
DATE DE DURABILITE MINIMALE					
DDM à réception :	2/3 DDM totale	Conditions d'utilisation/mode d'emploi :	Egoutter et placer chause escargot dans une coquille. Garnir de beurre assaisonné. Mettre ensuite les escargots dans un plat allant au four préalablement préchauffé à 180°C. Laisser frémir le beurre quelques instants puis servir très chaud.		
Conservation avant et après ouverture et DDM après ouverture :	Stocker la boîte dans un endroit frais et sec. Après ouverture à conserver au réfrigérateur dans un contenant alimentaire hermétique et à consommer dans les 3 jours.				
COMPOSITION, ALLERGENES ET TRACES D'ALLERGENES					
Composition:	Chairs d'escargots cuites Hélix Pomatia Linné (MOLLUSQUE) - origine UE et Non UE (Serbie)), eau, sel, plantes aromatiques, épices				
Traces d'allergènes:	NA				
VALEURS ENERGETIQUES & NUTRITIONNELLES moyennes					
Pour		100g			
<p>Energie 338 kJ / 80 kcal,</p> <p>Matières grasses 1.1g dont acides gras saturés 0.2g,</p> <p>Glucides 1.3g dont sucres <0.5g,</p> <p>Protéines 16g,</p> <p>Sel 0.69g.</p>					
REGLEMENTATION					
Produit conforme à la réglementation française et européenne en vigueur					