

SARL GUILLO PATRICK

Dénomination du produit : Brandade de morue

Origine du poisson : ISLANDE (Gadus Morhua)

Liste d'ingrédients : Pomme de terre (54%), morue (Gadus morhua 39%) lait, crème, oignons, beurre, huile ail, sel, persil, poivre

Cuisson du poisson : court bouillon

Contient : lait, crème,

Allergène présent : poisson, lait, crème

Contenant : barquette

Mode de préparation :

Four traditionnel : 15 minutes à 200°C

Four micro-onde : 2 minutes à 750° C

Conditionnement : 500 g

Barquette plastique sous atmosphère modifiée.

Conservation :

A conserver entre 0° et 4°C. Conditionné sous atmosphère protectrice

DLC : 10 jours

12 mois entre -18° et 22°C

Ne jamais recongeler un produit qui a été décongelé.

