

SARL GUILLO PATRICK

Dénomination du produit : **COQUILLE ST-JACQUES A LA BRETONNE (45%) cuisinée**

Origine des noix de st-jacques : Surgelées mer Argentine (*Zygochlamys patagonica*) Ecosse, France (*pecten maximus*).

Liste d'ingrédients : Noix de St Jacques 45% (*Zygochlamys patagonica*, origine Argentine) (mollusques) , Sauce 45% (Lait, beurre (lait), champignons de Paris, oignons 5.6 % , farine de blé (gluten), crème liquide 5.6% (lait), échalotes, arôme naturel fumet de poisson (poisson, crustacés), amidon de maïs (gluten, soja, lait, sésame), ail, chapelure (gluten), Cognac, persil, sel, poivre).

Cuisson des noix : Bouillon, eau, poivre.

Contient : mollusques, lait, crème, sulfite.

Allergène présent : mollusques, lait, crème, sulfite et dérivés, gluten.

Contenant : creux naturels

Mode de préparation : Four traditionnel : 15 à 20 minutes à 200°C

Conditionnement : 110g / pièce vendu par barquette de 2 soit 220 gr
Barquette plastique de 2 coquilles sous atmosphère modifiée.

Conservation :

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

DLC : 7 jours

18 mois entre -18° et 22°C

Ne jamais recongeler un produit qui a été décongelé.

