

SARL GUILLO PATRICK

Dénomination du produit : **COQUILLE ST-JACQUES CIDRE ET POIREAUX (45%) cuisinée**

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

Ingrédients : Noix de st-jacques (45%), lait, crème, beurre, oignons, cidre (Cidrerie MAHO- 56 Local-Mendon) poireaux, farine (contient du gluten) ail, amidon de maïs, échalotes, sel, poivre, persil, curry, curcuma, piment d'espelette.

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.

