



CHEF GOURMET
UNE HISTOIRE DE SAVEURS

CHEF GOURMET
252 Avenue Denis Papin
13340 Rognac
Tél. : 04 42 75 53 58

www.chef-gourmet.fr

Aubergines à la napolitaine

**FABRICATION ARTISANALE
EN PROVENCE**

Produit :

Aubergines à la napolitaine

Ingrédients :

Aubergines, sauce tomate (tomate, amidon de maïs, sel, sucre, huile de tournesol, acidifiant, basilic, origan, oignon), **emmental (lait** pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant), sel.

Peut contenir des traces de gluten, œuf, lait, poisson, crustacés et sulfites.

Fabrication maison à partir de légumes frais sans ajout d'additif ni de conservateur.

Conditionnement :

En barquette aluminium de 3 kg environ, conditionnée sous vide.

DLC :

21 jours

Conservation :

En rayon frais

Température de conservation : entre 0 et 3 °C

Conseil d'utilisation :

Retirer le film plastique et réchauffer au four à 140°, 30 à 40 minutes

Numéro d'agrément CEE : FR 13.081.020 CE

Unité de vente :

Code produit	38
Code EAN 13	9301700441606
Code DUN14	93017004416065
GENCOD (poids variable)	2619505
Présentation	Barquette aluminium – sous vide
D.L.C	21 jours
Poids moyen (en kg)	3
Tare du conditionnement (en kg)	256
Dimension de l'UVC (Lxlxh en mm)	322 x 262 x 60
Nombre d'UVC par colis	1
Dimension du colis (Lxlxh en mm)	350 x 270 x 75