



CHEF GOURMET
UNE HISTOIRE DE SAVEURS

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

www.chef-gourmet.fr

Cannelloni

**FABRICATION ARTISANALE
EN PROVENCE**

Produit :

Cannelloni

Ingrédients :

Pâte à cannelloni maison (semoule de **blé**, eau, **œuf** entier), viande de bœuf, poitrine de porc, jambon sec, épinards, oignons, ail, pain de mie (farine de **blé**, eau, huile de colza, sucre, levure, sel, arôme, farine de fèves, vinaigre, propionate de calcium, gluten de **blé**, extrait d'acérola), sauce tomate aromatisée (purée de tomates, amidon modifié de maïs, sucre, sel, huile de tournesol, herbes aromatiques, épices, acide citrique), emmental (**lait**, sel, ferments, coagulants), huile de tournesol, concentré de tomate, sucre, thym, laurier, sel, poivre. Peut contenir des traces d'œufs, soja, lait, graines de sésame, poisson.

Fabrication maison sans ajout d'additif ni de conservateur.

Origine des viandes :

France race bouchère

Conditionnement :

En barquette aluminium de 2 kg environ, conditionnée sous vide

DLC :

21 jours

Conservation :

En rayon frais
Température de conservation : 3 °C

Conseil d'utilisation :

Retirer le film plastique et réchauffer au four à 140°, 30 à 45 minutes

Numéro d'agrément CEE : FR 13.081.020 CE

Unité de vente :

Code produit	44
Code EAN 128	9301700441613
Code DUN14	930170044116133
GENCOD (poids variable)	2619512
Présentation	Barquette aluminium
D.L.C	21 jours
Poids moyen (en kg)	2 kg
Dimension de l'UVC (Lxlxh en mm)	322 x 262 x 38
Nombre d'UVC par colis	1
Dimension du colis (Lxlxh en cm)	350 x 270 x 60