



CHEF GOURMET
UNE HISTOIRE DE SAVEURS

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

www.chef-gourmet.fr

Gardianne de taureau

**FABRICATION ARTISANALE
EN PROVENCE**

Produit :

Gardianne de taureau

Ingrédients :

Gardianne de taureau, champignons sec déshydratés, olive noir, vin rouge, sel, poivre, oignon, thym, laurier, **maïzena**.

Peut contenir des traces de gluten, poisson, œuf, lait.

Fabrication maison sans ajout d'additif ni de conservateur.

Origine des viandes :

UE

Conditionnement :

En barquette aluminium de 3 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	55
Code EAN 13	9301700441632
Code DUN14	93017004416324
GENCOD (poids variable)	2619532
Présentation	Barquette aluminium
D.L.C	21 jours
Poids moyen (en kg)	3
Nombre de pièce par barquette	1
Dimension de l'UVC (Lxlxh en mm)	322 x 262 x 60
Nombre d'UVC par colis	1
Dimension du colis (Lxlxh en cm)	350 x 270 x 75