



CHEF GOURMET
UNE HISTOIRE DE SAVEURS

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

www.chef-gourmet.fr

Gratin de courgettes

**FABRICATION ARTISANALE
EN PROVENCE**

Produit :

Gratin de courgettes

Ingrédients :

Courgettes, **lait**, farine de **blé**, emmental (**lait**, sel, ferments, coagulants), margarine (huiles végétales non hydrogénées : palme RSPO, colza, tournesol, eau, émulsifiants, sel, conservateur, acidifiant, colorant, arôme), huile de tournesol, sel. Peut contenir des traces d'œufs, poisson.

Fabrication maison 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 : 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	58
Code EAN 128	9301700441636
Code DUN14	93017004416362
GENCOD (poids variable)	2619536
Conditionnement	Barquette aluminium
D.L.C	21 jours
Poids moyen (en kg)	3 kg
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