



**CHEF GOURMET**  
UNE HISTOIRE DE SAVEURS

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

[www.chef-gourmet.fr](http://www.chef-gourmet.fr)

*Aïoli*

**FABRICATION ARTISANALE  
EN PROVENCE**

**Produit :**

Aïoli (conditionnement individuel)

**Ingrédients :**

**Dos de colin**, carotte, pommes de terre, choux fleurs, haricots verts, **œuf dur** (**œuf** frais, acidifiant), sauce aïoli maison (huile de tournesol, **moutarde**, jaune d'**œuf**, ail, sel et poivre).  
Peut contenir des traces de lait, crustacés, sulfites, gluten.

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

**Conditionnement :**

En barquette plastique fraîcheur individuelle

**DLC :**

6 jours

**Conservation :**

En rayon frais

Température de conservation : entre 0 et 3 °C

**Conseil d'utilisation :**

À consommer froid ou tiède (mettre les légumes et le poisson dans un plat allant au four et réchauffer à 100° pendant 15 min).

**La barquette fraîcheur ne doit pas être mise au four ou au micro-ondes.**

**Numéro d'agrément CEE :** FR 13.081.020 CE

**Unité de vente :**

Code produit	19
Code EAN 128	9301700441603
Code DUN14	93017004416034
GENCOD (poids fixe)	2619502
Présentation	Barquette plastique fraîcheur
D.L.C	6 jours
Poids moyen UVC (en kg)	0,8 - 0,9 kg environ
Dimension de l'UVC (LxIxh en mm)	180 x 175 x 75
Nombre d'UVC par colis	6
Dimension du colis (LxIxh en cm)	400 x 300 x 300