



CHEF GOURMET
UNE HISTOIRE DE SAVEURS

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

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 (Lxlxh en mm)	180 x 175 x 75
Nombre d'UVC par colis	6
Dimension du colis (Lxlxh en cm)	400 x 300 x 300