



CHEF GOURMET
UNE HISTOIRE DE SAVEURS

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

www.chef-gourmet.fr

*Hachis
parmentier*

**FABRICATION ARTISANALE
EN PROVENCE**

Produit :

Hachis parmentier

Ingrédients :

Purée de pomme de terre, viande de bœuf hachée, oignons, ail, laurier, huile de tournesol, jaune d'œuf, poivre et sel.

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

Fabrication maison sans ajout d'additif ni de conservateur.

Origine des viandes :

France

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	72
Code EAN 13	9301700441675
Code DUN14	93017004416751
GENCOD (poids variable)	2109156
Présentation	Barquette aluminium – sous vide
D.L.C	21 jours
Poids moyen (en kg)	2 kg
Dimension de l'UVC (Lxlxh en mm)	324 x 263 x 38
Nombre d'UVC par colis	1
Dimension du colis (Lxlxh en mm)	350x270x60