



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

www.chef-gourmet.fr

Polenta

FABRICATION ARTISANALE
EN PROVENCE

Produit :

Polenta nature

Ingrédients :

Farine de maïs, margarine (huiles végétales non hydrogénées : palme RSPO, colza, tournesol, eau, émulsifiants, sel, conservateur, acidifiant, colorant, arôme), sel.

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

Fabrication maison sans ajout d'additif ni de conservateur.

Conditionnement :

En barquette aluminium de 3 kg, 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	70
Code EAN 128	9301700441669
Code DUN14	93017004416690
GENCOD (poids variable)	2109112
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