



Les Recettes d'Ambroise

COQUILLAGES CUISINÉS

PALOURDES ROSES FARCIES SURGELEES

(Venerupis Rhomboides)

18 palourdes roses en barquette plastique transparente

INGREDIENTS :

Palourdes rose (Venerupis Rhomboides),
Beurre de Normandie, ail, échalote, persil, sel, poivre

ANALYSE NUTRITIONNELLE : (en cours)

Humidité en %

Lipides en %

Protides en%

Glucides en %

Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique en KJ pour 100 g

CONSERVATION :

Ce produit doit être conserve à une température de -18°C

Dans des conditions normales de conservation :

la DLC est de 18 mois

CONDITIONNEMENT :

18 palourdes roses en barquette plastique transparente

GENCOD 3500560005004

UC : poids brut : g ; poids net : g

UL : carton de barquettes ; poids total: kg

CONSEIL DE DEGUSTATION :

Réchauffer durant 7/8 min dans un four préchauffé à 240°

Micro-ondes déconseillé



LES RECETTES D'AMBROISE - SARL MARAIS

ZA d'Hennequeville - Rue des Feugrais - 14360 TROUVILLE SUR MER

Tél : +33 (0)2 31 98 95 67 - Fax : +33 (0)2 31 98 93 20 - Email : contact@recettes-ambroise.com

Capital 39 637 euros - Agrément sanitaire FR 14 715 071 CE

RCS 391267325 LISIEUX - TVA INTRA : FR 40391267325 - APE: 152Z