



FICHE TECHNIQUE PRODUIT



Appellation : **Sambos Poulet** INGREDIENTS

Galette de Blé		34 %
Farce :	- bambou	31.5 %
	- oignons	31.5 %
	- poulet	21 %
	- crevettes	10.5 %
	- épices	3.7 %
	- ails	1.8 %

Poids et Conditionnement :

- 50 gr : Barquette de 30 Sambos en carton de 4 Barquettes, palette de 36 cartons.

D.L.C : En frais (conserver entre 0 et 3°C) 21 jours sous atmosphère contrôlé

D.L.U.O : Surgelés (conserver à -18°C) 18 mois

Préparation : Faire réchauffer les Sambos au four traditionnel (th 7 ou 170 °C) pendant 8 à 12 min.
Ou les faire cuire dans un bain d'huile à 200° puis les égoutter (s'ils sont crus)

Allergènes : Galette de Blé, Crevettes. Produit fabriqué dans un atelier qui utilise des produits compris dans la liste des 14 allergènes les plus courants.

Informations : Nos cuissons sont réalisées avec de l'huile de Tournesol HTO (Haute Teneur Oléique).
Toutes nos Nems sont roulés à la Main.

Vrac : Ce produit peut-être livré en carton vrac et fond de caisse en SURGELES,
Pour diminuer la consommation d'emballages et gagner du temps pour la remise en T°.

Composition des Sambos :

L'apport calorique : 291.1 Kcal/100gr

Valeur Nutritionnelle : 1213.8 Kjoules/100gr

Protéines : 7.1

Lipides : 18.7

Glucides : 23.6

P/L = 0.38