

**PRODUIT PF00754**

**EAN 13 3111952007546**

<b>Coquilles</b>	Coquilles d'escargot, convient pour la préparation de bêtes du calibre très gros.	
<b>Caractéristiques Moyennes Du produit</b>	Aspect	Coquille ronde
	Couleur	Différentes nuances de brun
<b>Conseils d'utilisation</b>	<p>Rincer les coquilles à l'eau claire avant cuisson. Mettre une noisette de beurre préparé (avec ail, persil, sel et poivre), introduire une chair d'escargots et recouvrir avec une autre noisette de beurre préparé. Mettre à four très chaud. Ce produit est portionnable à volonté.</p>	

**PROCESS DE FABRICATION**

Contrôle à réception / Conditionnement / Etiquetage

**CONDITIONNEMENT**

<b>Conditionnement</b>	Conditionnement	Carton Vrac
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile.
<b>Palettisation</b>	Nombre de carton / couche	4
	Nombre de couches / palette	5
	Nombre de carton / palette	20
	Poids brut pack	6.3kg
<b>Palettisation</b>	Poids brut palette	150kg
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 185 cm Protection par film
	Poids Net	Selon commande
	Identification	Sur chaque palette et carton avec l'EAN 128.
<b>Conditions de transport</b>		Transport en emballage fermé, sur palette.
<b>Conseils d'utilisation</b>		Rincer les coquilles avant de les garnir.

**LISTES DES ALLERGENES PRESENT DANS LE PRODUIT (Liste conforme au règlement INCO 1169/2011 et ses mises à jours)**

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	Non	Non
Crustacés et produits à base de crustacés.	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs.	Non	Non
Poissons et produits à base de poisson.	Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides.	Non	Non
Soja et produits à base de soja.	Non	Non
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	Non	Non
Fruits à coque et produits dérivés.	Non	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	Non	Non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	Non	Non
Céleri et produits à base de céleri.	Non	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Oui	Oui

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.