

Sardélices

100% Enseignement Agricole

Poulet de Bresse à la crème

Poids net :
900g



Ingrédients : poulet de Bresse 60%, sauce : bouillon de légumes, crème 38%, vin blanc, fond blanc de volaille, beurre, farine, amidon transformé de maïs, sel, cognac, échalotes, épices.

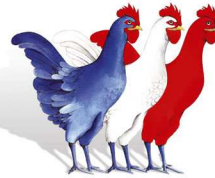
A consommer de préférence avant : 3 ans
A conserver à température ambiante

Les allergènes en un clin d'œil !

- Crème
- Beurre
- Farine

Spécificité du produit :

Cette recette traditionnelle utilise l'emblématique volaille de Bresse AOP de l'exploitation des Sardières et de la crème fraîche. Chaque pot renferme un demi-poulet de Bresse (morceaux avec os).



Ce produit est une conserve :

Durabilité Minimale : 3 années
Après ouverture : 1 semaine au réfrigérateur.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

<u>Energie</u>	<u>Protéines</u>	<u>Glucides</u>	<u>Lipides</u>	<u>Sel</u>
285kcal (1187Kj)	18,3g	5,8g	20,6g	1,9g
		<i>Dont sucre</i>	<i>Dont AGS*</i>	
		1,6g	11,9g	

*Acides gras saturés

Conseils d'utilisation :

A faire réchauffer à la casserole 5 minutes à feu très doux. Accompagner le plat avec un riz basmati ou avec des tagliatelles fraîches.

Ce plat est prévu pour 2 ou 3 personnes.

