

Mitonné de cerf sauce grand veneur
Simmered deer with wine and currant jelly sauce



Poids net / Net weight :	760 g
Poids brut / Gross weight :	1,189 kg
Format / Size :	Bocal - 2 parts
Gencod / Bar code :	3245369000125
DLUO totale / Optimum eat-by date :	4 ans / years
Estampille sanitaire / Health stamp :	FR 24 328 002 CE
Code douanier / Customs code :	1602 39 85 00

Liste d'ingrédients / Ingredients list

Sauce : eau, vin rouge (contient SULFITES), vin blanc doux (contient SULFITES), amidon transformé de maïs, arômes, BEURRE, gelée de groseille (sirop de glucose, jus de groseille, sucre, gélifiant : pectine de fruits, acidifiant : acide citrique), CREME fraîche, sucre, vinaigre de vin rouge (contient SULFITES), ail, échalotes (contient SULFITES), sucre caramélisé, sel, cannelle, muscade, poivre, girofle, gingembre - Viande de cerf assaisonnée 38,8% (viande de cerf origine UE ou hors UE 35,8%, vin rouge (contient SULFITES), sel, stabilisant : E451i, poivre, thym et laurier) - Carottes - Oignons.
 Sauce: water, red wine (contains SULPHITES), sweet white wine (contains SULPHITES), processed corn starch, flavorings, BUTTER, gooseberry jelly (glucose syrup, gooseberry juice, sugar, gelling agent : fruit pectin, acidifier : citric acid), fresh CREAM, sugar, red wine vinegar (contains SULPHITES), garlic, shallots (contains SULFITES), caramelized sugar, salt, cinnamon, nutmeg, pepper, clove, ginger - Seasoned deer meat 38.8% (deer meat union european origin or non Union european origin 35,8%, red wine (contains SULPHITES), salt, stabilizer: E451i, pepper, thyme and bay leaf) - Carrots - Onions.

Conseils de préparation et conservation / How to prepare and conservation

Verser le contenu du bocal dans une casserole et laisser mijoter à feu doux environ dix minutes. Conservation : avant ouverture, à conserver au sec et à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais et à consommer rapidement.

Pour the contents of the jar in a saucepan and simmer for 10 minutes on a low fire. Conservation: before opening, store in a dry place and at room temperature. After opening, refrigerated and consume quickly.

Valeurs nutritionnelles pour 100g / Nutritional values for 100g

KJ	375	Matières grasses / Fat (g)	2,4
		dont acides gras saturés / incl. saturated (g)	1,5
Kcal	88	Glucides / Carbohydrates (g)	5,7
		dont sucres / incl. sugars (g)	1,7
Sel / Salt (g)	0,8	Protéines / Proteins (g)	11

Dimensions produit / Product dimensions

Longueur en cm / Length in cm	10,4
Largeur en cm / Width in cm	10,4
Hauteur en cm / Height in cm	14,5

Palettisation / Palletizing

Dimensions Carton / Box dimensions

Nombre de / Number of : UVC / carton (units / box)	6	Poids brut en kg / Gross weight in kg	7,134
		Longueur en cm / Length in cm	31,0
Nombre de / Number of : cartons / couche (boxes / layer)	12	Largeur en cm / Width in cm	20,7
		Hauteur en cm / Height in cm	15,0
Dimensions Palette / Pallet dimensions			
Nombre de / Number of : couches / palette (layers / pallet)	5	Poids brut en kg hors poids palette / Gross weight in kg excluding pallet weight	428,040
		Longueur en cm / Length in cm	120,0
Nombre de / Number of : cartons / palette (boxes / pallet)	60	Largeur en cm / Width in cm	80,0
		Hauteur dont palette en cm / Height in cm	89,5