

Daube de bœuf à la provençale
Provençal Beef Daube



Poids net / Net weight :	760 g
Poids brut / Gross weight :	1,189 kg
Format / Size :	Bocal - 2 parts
Gencod / Bar code :	3245360001053
DLUO totale / Optimum eat-by date :	4 ans / years
Estampille sanitaire / Health stamp :	FR 24 328 002 CE
Code douanier / Customs code :	1602 90 69 00

Liste d'ingrédients / Ingredients list

Sauce : eau, vin rouge du Ventoux 6,6% (SULFITES), amidon transformé de maïs, concentré de tomate, arômes, pulpe d'ail (ail, sel), huile d'olive, sel, sucre caramélisé, persil, poivre et thym - Noix de joue de bœuf assaisonnée 25% (noix de joue de bœuf origine UE 20,6%, eau, vin du Ventoux, sel, stabilisant : E451, poivre) - Pommes de terre 13,2% - Carottes - Lardons fumés (poitrine de porc, conservateurs : nitrite de sodium et nitrate de potassium, dextrose, saccharose, antioxygène : erythorbate de sodium, arôme) - Oignons - olives et laurier.

Sauce : water, Ventoux red wine 6.6% (SULPHITES), modified corn starch, tomato paste, flavors, garlic pulp (garlic, salt), olive oil, salt, coloring : caramel, parsley, pepper and thyme - Seasoned beef 25% (beef cheek nuts UE origin 20,6%, water, Ventoux wine, salt, stabilizer: E451, pepper) - Potatoes 13,2% - Carrots - Smoked pork bacon (pork belly, preservative : sodium nitrite, potassium nitrate, dextrose, saccharose, antioxidant : sodium erythorbate, aroma) - Onions - olives and bay leaf.

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	352	Matières grasses / Fat (g)	3,5
		dont acides gras saturés / incl. saturated (g)	1,3
Kcal	84	Glucides / Carbohydrates (g)	4,8
		dont sucres / incl. sugars (g)	0,5
Sel / Salt (g)	0,9	Protéines / Proteins (g)	7,9

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