

Choucroute garnie cuisinée au Riesling
Sauerkraut cooked in Riesling



Poids net / Net weight :	300g
Poids brut / Gross weight :	340g
Format / Size :	Barquette
Gencod / Bar code :	3245366921959
DLUO totale / Optimum eat-by date :	18 mois /months
Estampille sanitaire / Health stamp :	FR 11.076.006 CE
Code douanier / Customs code :	1601 00 99 10

Liste d'ingrédients / Ingredients list

Choucroute 48% (chou, sel) - Saucisse de Strasbourg 13% : gras de porc*, viande de porc*, viande de boeuf*, sel, protéines animales, dextrose, extraits d'épices, épices (moutarde), stabilisant : E451, acidifiant : E575, antioxydants : E300 - E301, saccharose, arôme naturel de citron, conservateur : sel nitrité, boyau naturel de mouton - Saucisse fumée 13% : viande de porc*, eau, sel, lactose, ail, maltodextrine, épices, dextrose, antioxydants : E300 - E301, arômes naturels, conservateur : sel nitrité, boyau naturel de porc - Eau - Poitrine de porc fumée cuite 6% : poitrine de porc*, eau, sel, maltodextrine, dextrose, lactose, sirop de glucose, antioxydant : E301, arômes naturels, extraits d'épices, conservateur : sel nitrité - Pomme de terre 6% - Vin blanc Riesling 1,8% - Graisse de canard - Antioxydant : E301 - Sel - Arôme naturel. *origine France.

Sauerkraut 48% (cabbage, salt) - Strasbourg sausage 13% pork fat*, pork meat*, beef*, salt, animal protein, dextrose, spice extracts, spices (MUSTARD), stabilizer : E451, acidifier : E575, antioxidants: E300-E301, sucrose, natural flavor lemon, preservative : nitrite salt, natural casing sheep - Smoked sausage 13% : pork meat*, water, salt, LACTOSE, garlic, maltodextrin, spices, dextrose, antioxidant: E300-E301, natural flavorings, preservative : nitrite salt, natural pork gut - Water - Smoked pork belly 6% : pork belly*, water, salt, maltodextrin, dextrose, LACTOSE, glucose syrup, antioxidant: E301, natural flavorings, spice extracts, preservative : nitrite salt - Potatoes 6% - Riesling white wine 1.8% - Duck fat - Antioxidant E301 - Salt - Natural flavor. *origin France

Conseils de préparation / How to prepare

Au micro-ondes : percer l'opercule avec une fourchette et faire chauffer pendant 2 minutes puissance maximale. Au bain-marie : plongez la barquette fermée dans l'eau frémissante durant 8 minutes. La passer sous l'eau froide avant l'ouverture.

In the microwave : break the seal with a fork and cook for 2 minutes at maximum power. In a water bath : submerge the tray closed in simmering water for 8 minutes. Pass it under cold water before opening.

Valeurs nutritionnelles pour 100g / Nutritional values for 100g

KJ	657	Matières grasses / Fat (g)	13,3
		dont acides gras saturés / incl. saturated (g)	4,9
Kcal	159	Glucides / Carbohydrates (g)	3,9
		dont sucres / incl. sugars (g)	0,2
Sel / Salt (g)	1,5	Protéines / Proteins (g)	4,6

Dimensions produit / Product dimensions

Longueur en cm / Length in cm	18
Largeur en cm / Width in cm	18
Hauteur en cm / Height in cm	3,8

Palettisation / Palletizing

Dimensions Carton / Box dimensions

Nombre de / Number of : UVC / carton (units / box)	8	Poids brut en kg / Gross weight in kg	2,720
		Longueur en cm / Length in cm	32,5
Nombre de / Number of : cartons / couche (boxes / layer)	14	Largeur en cm / Width in cm	19,1
		Hauteur en cm / Height in cm	19,5
Dimensions Palette / Pallet dimensions			
Nombre de / Number of : couches / palette (layers / pallet)	7	Poids brut en kg hors poids palette / Gross weight in kg excluding pallet weight	266,560
		Longueur en cm / Length in cm	120,0
Nombre de / Number of : packs / palette (boxes / pallet)	98	Largeur en cm / Width in cm	80,0
		Hauteur dont palette en cm / Height in cm	151,5