

REF : 7035

DESIGNATION : CURRY ROUGE DE POULET


MARQUE : BLUE ELEPHANT

Thème : Asie

Description : Plat cuisiné thaï à base de curry rouge, poulet et légumes prêt à l'emploi

Surgelé

Gamme : Plats prepares

Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
 <p>© Photo SDV. 2015</p>	<p>Conditionnement : 6 sachets de 1kg</p> <p>Origine : BELGIQUE OGM : Non</p> <p>Durée de vie : Stocker le produit à -18°C. La durée de vie du produit est de 12 mois à partir de la date de fabrication.</p> <p>Conservation : Après décongélation, conserver le produit dans un récipient hermétique au réfrigérateur et consommer dans les deux jours.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Recette premium Blue Elephant - Authentique curry rouge thaï - Base de poulet (30%) et légumes thaïs (30%) - Plat cuisiné complet prêt à l'emploi - Contient 3 / 4 portions <p>Un plat thaï prêt à l'emploi, composé de tendres morceaux de poulet, de petits</p> <p>Allergènes : poisson soja</p>	<p>Poids NET : 6 kg</p> <p>Poids BRUT : 6.44 kg</p> <p>Longueur : 420 mm</p> <p>Largeur : 385 mm</p> <p>Hauteur : 100 mm</p> <p>EAN unité : 5425010205019</p> <p>EAN carton : 05425010205026</p>
Mise en Oeuvre	<p style="text-align: center;">Ingrédients</p> <p>sauce curry rouge(40%) (lait de coco, eau, pâte de curry rouge (citronnelle, piments séchés, ail, huile de soja, échalote, sel, galanga, racine de coriandre, zeste de kaffir lime, graine de coriandre moulue, feuille de basilic thaï, poivre blanc), sauce poisson (anchois, eau, sel, sucre), huile de colza, sucre, épaississant (phosphate de diamidon hydroxypropylé (E1442)), feuille de coriandre, ail, paprika, sel, coriandre en poudre, cumin), poulet(30%) (poulet, sel), haricots verts, maïs, poivron rouge</p>	<p style="text-align: center;">Mode d'utilisation</p> <p>Décongeler 24 heures au réfrigérateur. Placer le sachet fermé pendant 30-40 min dans un four à vapeur préchauffé à 100° C ou dans une casserole d'eau bouillante. Ouvrir le sachet et répartir directement les portions dans les assiettes). Garnir de plantes aromatiques fraîches et servir avec un peu de riz thaï.</p>	<p style="text-align: center;">Infos Logistiques Palette</p> <p>Dimensions : 1200 x 800 x 1350</p> <p>Palettisation : 6 x 12 = 72 cartons</p> <p>Poids BRUT : 483.68 kg</p> <p style="text-align: center;">Cible métiers</p> <p>Cash and Carry Catering Grossistes Hôtel Rest. à Thème Rest. Collective Rest. Traditionnelle Traiteur Traditionnel</p>
Recettes	Concepts	WORLDFOOD ASIE	