

REF : 8056

DESIGNATION : MINI SAUCISSES BBQ CAJUN - PORC

MARQUE : AMIGOS

Thème : Cajun - USA

Description : Mini saucisses de porc parfumées à la sauce BBQ et aux épices cajuns

Surgelé

Gamme : Appetizer

Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
	<p>Conditionnement : 10 sachets de 24 pcs de ± 20 g</p> <p>Origine : FRANCE 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 dans un récipient hermétique au réfrigérateur et consommer dans les 24 heures.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - goût original bbq et épices cajun - rapidité de mise en œuvre - utilisation en tapas, snacks, salades et buffet traiteur - Conditionnement à plat pour pouvoir séparer les saucisses sans décongélation - 220 pièces par carton - ± 20 g/pce <p>Mini saucisses de porc parfumées à la sauce barbecue et aux épices cajun. Idéales pour une utilisation en tapas, snacks, salades et buffet traiteur.</p>	<p>Poids NET : 4.8 kg</p> <p>Poids BRUT : 5.11 kg</p> <p>Longueur : 358 mm</p> <p>Largeur : 245 mm</p> <p>Hauteur : 151 mm</p> <p>EAN unité : 3351700080562</p> <p>EAN carton : 13351700080569</p>
Mise en Oeuvre	<p>Ingédients</p> <p>viande de porc(80%)(France), eau, sauce barbecue(7%), épices et aromates Cajun(2.6%) (paprika, ail, oignon, poivre noir, sel, coriandre, piment de cayenne, piment rouge fort, origan, thym, basilic, persil, estragon, livèche, muscade, gingembre, girofle), sel, dextrose, stabilisants (diphosphates (E450), triphosphate (E451)), antioxydant (erythorbate de sodium (E316)), boyau naturel</p>	Mode d'utilisation	Infos Logistiques Palette
		<p>Après décongélation :</p> <p>Plancha 3 à 4 minutes</p> <p>Four 5 à 6 min à 180/200°C</p> <p>Friteuse environ 2 minutes à 180°C</p>	<p>Dimensions : 1200 x 800 x 1660</p> <p>Palettisation : 9 x 10 = 90 cartons</p> <p>Poids BRUT : 479.9 kg</p>
			Cible métiers
			<p>Bar / Pub</p> <p>Burger / Hot Dog / Diner</p> <p>Camping / Vacances / Avitailleurs</p> <p>Cash and Carry</p> <p>Cuisines du Monde</p> <p>Dark Kitchen</p> <p>Foodtruck</p> <p>Grill / Steakhouse</p> <p>Grossistes</p> <p>Hôtel</p> <p>Restauration Traditionnelle/ Brasserie</p> <p>Taqueria / Tex Mex</p> <p>Tex Mex</p> <p>Traiteur Traditionnel / Evenementiel</p>
Recettes	Concepts		
		<p>US/BURGER</p> <p>MEX/TEXMEX</p> <p>BRUNCH</p> <p>STEAKHOUSE/BBQ</p>	