

Référence doc FT-072025	Version 038	Date de création 12/09/2022	Date de modification 27/03/2025	Page : 1/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------



COMPOSITION

Ingrédients : Estomacs et pieds de bovin, oignons, carottes, Calvados 1,3%, vin blanc, sel
beurre 0,7%, plantes aromatiques (dont **céleri**), vinaigre de vin, épices, arôme.
 Fabriqué dans un atelier pouvant contenir des traces de produits à base de **poissons**.

CONSEIL DE PREPARATION

Réchauffez les tripes dans un petit poêlon et accompagnez-les de pommes de terre cuites à la vapeur. Elles s'accrochent également très bien avec des tagliatelles aux oeufs.
 Pour un accord parfait, nous conseillons un vin rouge léger du type Saint-Nicolas de Bourgueil.

CONSERVATION

A conserver au froid à 0°C +4°C avant et après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (pour 100g)

Energie	98 kcal
Soit	409 kJ
Matières Grasses	5.5g
Dont acides gras saturés	1.2g
Glucides	1.1g
Dont sucres	0.7g
Protéines	11g
Sel	1.2g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile 30°C / g	< 100 000
Entérobactéries 30°C / g	< 50
Staphylococcus aureus / g	< 100
Clostridium perfringens / g	< 30
Salmonella / 25g	Non détecté
Listeria monocytogenes / 25g	Non détecté

AVANTAGES DU PRODUIT

- Recette au goût très parfumé
- Cuisinée au beurre, au Calvados et aux légumes frais
- Morceaux particulièrement tendres grâce à une cuisson lente
- Bonne tenue à la coupe
- Conditionnement idéal pour le rayon coupe et la restauration
- Plat préparé à réchauffer
- Plat faible en calories (98 Kcal pour 100g)



Fiche technique

Réf : 135050

TRIPES A LA MODE DE CAEN CUISINEES AU BEURRE ET AU CALVADOS

Référence doc FT-072025	Version 038	Date de création 12/09/2022	Date de modification 27/03/2025	Page : 2/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------

CONDITIONNEMENT / LOGISTIQUE

Unité de conditionnement	A la pièce	Colis / Couche	6
Poids net unitaire	3.35 kg	Nombre de Couches/Palette	9
Poids brut unitaire	3.51 kg	Nombre de Colis/Palette	54
Dimensions du produit	120x280x150	Type de Palette	
Poids net du colis	13.40 kg	DUN14 Colis	13169671350501
Poids brut du colis	14.04 kg	DUN14 Palette	23169671350508
Dimension du carton	287x435x155	PCB	x 4
		Code VL	4

ARTICLE

Code article	135050	Type Pds	Poids fixe
GENCOD (EAN13)	3169671350504	Type conditionnement	Moule operculé - Coupe
GENCOD (EAN7 Poids)		-	charcutière
Agrément fabricant	FR 53.147.005 CE		
DLC Technique (en Jours)	90		
Code douanier	160250950		