

La poêlée à la sarladaise

Un classique
de la restauration

Des pommes de terre
fondantes, cuisinées à la
graisse de canard

Une remise en œuvre rapide

Au four sec : 18 min
À la sauteuse : 10 min



Ingrédients principaux :

Pommes de terre préfrites, graisse de canard, persil.



Cuisses de canard et
pommes de terre à la Sarladaise



Poêlée à la Sarladaise
et ses champignons



Filet de porc
aux pommes de terre
à la Sarladaise

La poêlée à la sarladaise

Ingrédients :

Pommes de terre sautées préfrites en rondelles (pommes de terre, huile de tournesol, dextrose) 87,4%, graisse de canard 10%, herbe aromatique, arômes naturels, ail en poudre, sel, extrait de légumes.

Caractéristiques :

Dénomination légale : Pommes sautées préfrites en rondelles cuisinées à la graisse de canard, surgelées.

Allergènes : Ne contient pas d'allergènes. Fabriqué dans un atelier qui utilise également des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, du soja, du lait, des fruits à coques, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame ainsi que leurs dérivés.

Conservation : 18 mois à -18°C / à date de conditionnement.

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié et ne contient pas d'huile de palme. Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Critères GEMRCN :

Fréquence sur 20 repas : 10

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g :

ÉNERGIE	MATIÈRES GRASSES	GLUCIDES	FIBRES ALIMENTAIRES	PROTÉINES	SEL	RAPPORT PROTÉINES SUR MATIÈRES GRASSES
894 kJ/215 kcal	13 g	dont acides gras saturés 3,4 g	dont sucres 21 g 0,8 g	3,1 g	2,4 g	0,67 g 0,18

Modes de remise en œuvre :



Au four sec : Mettre 2,5 kg de Poêlée à la sarladaise dans un bac gastronorme et cuire sans couvercle. Laisser chauffer pendant 18 minutes à 210°C. Mélanger à mi-cuisson.



À la sauteuse : Graisser le fond de la sauteuse et laisser cuire environ 4 minutes à 210°C. Stopper la chauffe et couvrir pendant 6 minutes.

Conditionnement et palettisation :

U.V.	Cond. (carton)	Format carton (mm) LxLxH	Nbre de cartons/ couche	Nbre de couches/ palette	Nbre de cartons/ palette	Nbre de U.V./ palette	Poids net/ palette (kg)	Format palette (cm) LxLxH (totale)
2,5 kg	4 uv	400 x 260 x 210	9	6	54	216	540	120 x 80 x 141

Codes barres Poêlée à la sarladaise 2,5 kg

Sachet



3 184034 039759

Carton



3 184034 043299

Palette



23184034039753

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche et l'emballage, ce dernier fait foi.