

**Fiche technique**

**Quenelle de saumon au naturel BIO - 75-85 quenelles - Format 5/1**

Gencod	3104702075490
Code interne - Libellé réduit	2002416 - JM51GSBIO
Nombre de quenelles :	<b>75-85 quenelles</b>
Portion indicative:	Pour les enfants: 1 à 2 quenelles Pour les adultes: 2 à 3 quenelles
Quantité nominale :	Poids net total : 4kg Poids net des quenelles: 2,550kg
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

**1 - Informations**

Dénomination légale	75 à 85 quenelles de saumon au naturel BIO	
Liste des ingrédients	Ingrédients: <b>Œufs entiers*</b> , graisse de bœuf*, farine de <b>blé*</b> , <b>saumon atlantique (poisson)*</b> 14%, eau, sel, gluten de <b>blé*</b> , <b>beurre* (lait)</b> , blancs d' <b>œufs*</b> . Liquide de couverture : eau * ingrédients agricoles issus de l'Agriculture Biologique	
Allergènes	<b>blé, lait, œuf, poisson</b>	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté	
	Energie	200 kcal/ 829KJ
	Matières grasses	16g
	-dont acides gras	8,3g
	Glucides	8,1g
	-dont sucres	<0,5g
	Protéines	5,7g
	sel	0,84g
Conservation	Conservation : Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement.	
DDM	A consommer de préférence avant la date mentionnée sur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans	
Idée recette	<b>Paupiettes de Quenelles de saumon et son riz coloré façon risotto.</b> En plus des quenelles de saumon BIO Julien MACK, prévoir les ingrédients suivants idéalement choisis dans la gamme BIO: Autant de petits filets de poisson blanc que de quenelles - Sauce crevette ou armoricaine - Pique en bois - Riz pour risotto - Oignons - Courgettes - Carottes - Petits pois - Parmesan - Beurre - Bouillon de légumes - Assaisonnement (sel - poivre ). Rouler chacune des quenelles dans un filet de poisson blanc, le faire tenir avec un pique en bois et disposer dans un plat à four, recouvrir de sauce crevette ou armoricaine, enfourner pour 35 à 40 minutes. Pendant ce temps préparer le riz façon risotto. Faire blondir les oignons en cubes dans un peu de beurre, ajouter et faire revenir le riz, ajouter les carottes et courgettes en cubes et 1/3 du bouillon de légumes. Remuer, ajouter le reste du bouillon au fur et à mesure que le riz l'absorbe. A mi cuisson ajouter les petits pois. En fin de cuisson, hors du feu ajouter le parmesan et le restant du beurre, servir aussitôt, accompagné des quenelles de saumon Bio Julien Mack bien chaudes . D'autres idées recettes sont disponibles sur notre site <a href="http://www.julienmack.com">www.julienmack.com</a>	
Conseil préparation	Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles de saumon. Au four: disposer les quenelles dans un plat à gratin, recouvrir de la sauce de votre choix, parsemer ou non de fromage râpé et faire chauffer au four 30 minutes environ à 200/220°C. A la casserole: disposer les quenelles dans une casserole, recouvrir de la sauce de votre choix, couvrir et laissez chauffer 25 à 30 minutes.	
Fabriquant	Fabriqué par JULIEN MACK - 21160 COUCHEY - FRANCE EMB 21 200 A	
Service consommateur	Pour toute demande de renseignements, écrivez à Service consommateurs S.A.S Julien MACK - BP30 - 21160 COUCHEY en précisant les références de fabrication inscrites sur le fond de la boîte. Mail: <a href="mailto:qualite@julienmack.com">qualite@julienmack.com</a> <a href="http://www.julienmack.com">www.julienmack.com</a>	

**2 - Caractéristiques**

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libérateur NF V 08-408
Caractéristiques physico-chimiques	Produit conforme au Code des usages quenelles - indice b - Décembre 2014 Produit conforme au règlement 1881/2006
OGM	Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003
Ionisation	Produit non ionisé
Réglementation	Les produits commercialisés par la société Julien Mack sont conformes à la réglementation en vigueur.
Certification	Conforme au règlement 834/2007 Produit issu de l'agriculture biologique certifié par ECOCERT FR-BIO-01

**3 - Origine des matières premières**

Origine des matières issues de l'agriculture biologique UE/non UE  
L'origine des matières premières peut vous être transmise sur demande pour un lot donné.

**4 - Conditionnement et palettisation**

Conditionnement - Unité logistique : pack filmé de 3 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
11	5	55	165
Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
13,5 kg	760 kg	480*155*250mm	120*80*137 cm

**5 - Contacts**

**Informations consommateurs/ Coordonnées**  
Julien MACK - BP30 - 5 rue Jean Moulin - 21160 COUCHEY  
Tél: 0380521046 Fax: 0380514591  
Service commercial : [commercial@julienmack.com](mailto:commercial@julienmack.com)  
Service qualité : [qualite@julienmack.com](mailto:qualite@julienmack.com)  
Site : [www.julienmack.fr](http://www.julienmack.fr)

**Cette version remplace toutes les versions précédentes; les mises à jour ne sont pas diffusées automatiquement.  
Les versions en vigueur sont disponibles sur notre site internet [www.julienmack.fr](http://www.julienmack.fr)**

75 à 85 quenelles

