

LES CARPACCIOS

JeanRouthiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

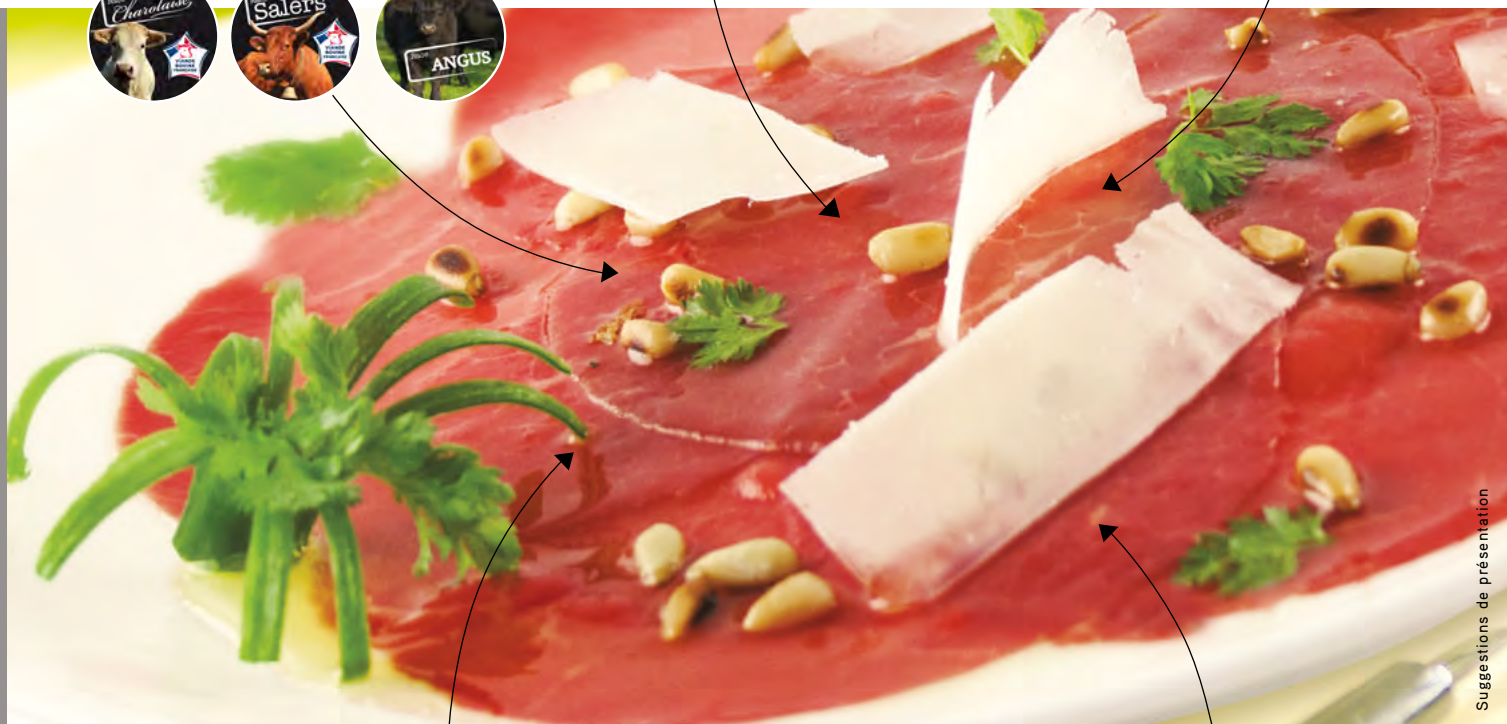
Races à viandes

CHAROLAIS • SALERS • ANGUS



Finesse du tranchage

*Sélection
des meilleurs muscles*



Suggestions de présentation

Disposition des tranches à façon

**POUR CONFECTIONNER
VOS ENTRÉES FROIDES ET VOS PLATS
EN PRÉSENTATION SUR ASSIETTES.**

Formats rosace
ou rectangulaire



**POUR CONFECTIONNER
VOS SALADES, VOS SANDWICHS,
ET VOS PLATEAUX REPAS.**

Formats bande ou solo



*Praticité
de remise en œuvre*



Retrouvez nos idées recettes et nos vidéos sur
www.jean-routhiau.fr

LES CARPACCIOS



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT		ORIGINE VIANDE	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM**
2018	Carpaccio de bœuf VBF* Boite de 20 portions de 70 g			1,400	5 boîtes	Boîte	18 mois à -18°C
2072	Carpaccio de bœuf race Charolaise Boite de 20 portions de 70 g			1,400	5 boîtes	Boîte	18 mois à -18°C
2080	Carpaccio de bœuf race Salers Boite de 20 portions de 70 g			1,400	5 boîtes	Boîte	18 mois à -18°C
2093	Carpaccio de bœuf race Angus Boite de 20 portions de 70 g			1,400	5 boîtes	Boîte	18 mois à -18°C
2076	Carpaccio de bœuf VBF* 1 tranche Sachet de 10 tranches de 10g			0,800	8 sachets	Colis	18 mois à -18°C
2025	Carpaccio de bœuf - 6 tranches Sachet de 11 bandes de 60g			0,660	10 sachets	Carton	18 mois à -18°C
2500	Carpa'chaud de bœuf VBF* Boîte de 10 pièces de 150g			1,500	8 boîtes	Boîte	18 mois à -18°C
2501	Carpa'chaud de bœuf VBF* Boîte de 8 pièces de 190g			1,520	8 boîtes	Boîte	18 mois à -18°C

 Surgelé

*VBF : Viande Bovine Française

**DDM : Date de Durabilité Minimale

 Origine France

 Origine Union européenne

LES VIANDES CUITES ET VIANDES CONFITES

LE CANARD

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT		ORIGINE VIANDE	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DLUO ou DLC*
630	Filet de canard cuit fumé entier Volaille française			env. 0,280	12 plaquettes sous vide skin	kg	40 jours entre 0 et +4°C
70	Émincés de filet de canard cuit fumé			0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
692	Filet de canard cuit fumé tranché Volaille française			0,090	15 plaquettes sous vide skin	Pièce	30 jours entre 0 et +4°C
626	Filet de canard cuit fumé tranché Volaille française			env. 0,280	10 plaquettes sous vide skin	kg	18 mois à -18°C
585	Confit de cuisse de canard gras Sachet de 6 pièces			env. 1,450	4 sachets sous vide	kg	80 jours entre 0 et +4°C
476	Confit de cuisse de canard gras Sachet de 6 pièces			1,600	4 sachets sous vide	Pièce	80 jours entre 0 et +4°C
584	Confit de cuisse de canard gras Sachet de 6 pièces			env. 1,450	4 sachets sous vide	kg	18 mois à -18°C
479	Cuisse de canard maigre confite Sachet de 6 pièces			env. 1,650	4 sachets sous vide	kg	80 jours entre 0 et +4°C
478	Cuisse de canard maigre confite Sachet d'1 pièce			env. 0,260	12 sachets sous vide	kg	80 jours entre 0 et +4°C
480	Cuisse de canard maigre confite Sachet d'1 pièce			env. 0,260	12 sachets sous vide	kg	18 mois à -18°C
494	Cuisse de canette confite Sachet de 8 pièces - Volaille française			1,600	4 sachets sous vide	Pièce	80 jours entre 0 et +4°C
650	Cuisse de canette confite Sachet de 8 pièces - Volaille française			1,600	4 sachets sous vide	Pièce	18 mois à -18°C
525	Manchons de canard maigre confit Sachet de 12 pièces - Volaille française			1,300	4 sachets sous vide	Pièce	80 jours entre 0 et +4°C
441	Gésiers de canard maigre confits			1,000	4 barquettes	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
460	Gésiers de canard maigre confits			0,300	15 barquettes	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
454	Gésiers de canard confit Pain portionnable			1,000	6 pains sous vide	Pièce	30 jours entre 0 et +4°C
355	Émincés de gésiers de canard maigre confits			0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
283	Effiloché de canard confit			1,000	3 sachets sous vide	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
704	Effiloché de canard confit Pain portionnable - Volaille française			1,000	6 pièces sous vide	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
500	Graisse de canard			0,800	4 barquettes	Pièce	90 jours entre 0 et +4°C

LE BŒUF

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT		ORIGINE VIANDE	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC**
1006	Pastrami de bœuf entier VBF* Forme anatomique, recette new yorkaise			2,000	2 sachets sous vide	Pièce	28 jours entre 0 et +4°C
1007	Pastrami de bœuf tranché VBF* Forme anatomique, recette new yorkaise Barquette de 25 tranches			0,300	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	28 jours entre 0 et +4°C
1011	Émincés de bœuf pastrami VBF* Recette new yorkaise			0,300	4 barquettes sous vide	Pièce	28 jours entre 0 et +4°C
1012	Émincés de bœuf pastrami VBF IQF* Recette new yorkaise			1,000	7 sachets	Pièce	12 mois à -18°C
1004	Smoked beef tranché VBF*			0,300	9 barquettes sous at	Pièce	28 jours entre 0 et +4°C
706	Effiloché de bœuf VBF* au sel fumé Pain portionnable			1,000	6 pièces sous vide	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C

LES VIANDES CUITES ET VIANDES CONFITES

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

*Cuit fumé,
cuit rôti ou cuit grillé*

*Pièce entière, calibrée,
émincée ou effilochée*

Confit



*Nature
ou aromatisé*

*Sachet sous vide sous
atmosphère protectrice ou IQF**

Sélection des viandes

*Frais
ou surgelé*

**POUR CONFECTIONNER
VOS PLATS DU JOUR ET MENUS**



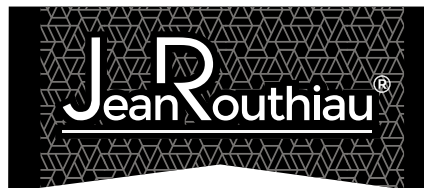
**POUR CONFECTIONNER
VOS SANDWICHES, SALADES, BURGERS,
BAGELS, BUFFETS**



Retrouvez nos idées recettes
et nos vidéos sur

www.jean-routhiau.fr

LES VIANDES CUITES ET VIANDES CONFITES



LE POULET

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT		ORIGINE VIANDE	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC**
397	Filet de poulet avec peau, cuit fumé Sachet de 8 pièces			env. 1,700	4 sachets sous vide	kg	40 jours entre 0 et +4°C
306	Filet de poulet avec peau, cuit fumé Sachet de 8 pièces			env. 1,700	2 sachets sous vide	kg	18 mois à -18°C
362	Filet de poulet avec peau, cuit fumé Sachet de 4 pièces			0,460	12 sachets sous vide	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
349	Filet de poulet avec peau, cuit fumé Sachet de 2 pièces			env. 0,450	12 sachets sous vide	kg	40 jours entre 0 et +4°C
385	Émincés de filet de poulet avec peau, cuit fumé			0,500	4 sachets sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
381	Émincés de filet de poulet avec peau, cuit fumé IQF			1,00	4 sachets Zip	kg	12 mois à -18°C
136	Filet de poulet avec peau, cuit rôti Sachet de 10 pièces			env. 1,350	6 sachets sous vide	kg	55 jours entre 0 et +4°C
167	Filet de poulet sans peau, cuit rôti		Hors UE	1,000	6 sachets sous vide	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
186	Émincés de filet de poulet sans peau, cuit rôti			1,000	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
407	Émincés de filet de poulet sans peau, cuit rôti			0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
108	Émincés de filet de poulet sans peau, cuit rôti			1,000	6 sachets sous vide	Pièce	30 jours entre 0 et +4°C
78	Émincés de filet de poulet sans peau, cuit rôti IQF*			1,000	4 sachets Zip	Pièce	12 mois à -18°C
410	Émincés de poulet cuit rôti			0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
110	Émincés de poulet cuit rôti IQF*			5,000	1 sachet	kg	12 mois à -18°C
394	Émincés de poulet cuit rôti IQF* Volaille française			2,000	2 sachets sous vide	kg	12 mois à -18°C
52	Émincés de poulet cuit rôti saveur kebab			0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
85	Émincés de poulet cuit rôti saveur kebab IQF*			1,000	4 sachets Zip	Pièce	12 mois à -18°C
51	Émincés de poulet cuit rôti saveur tex mex			0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
40	Filet de poulet sans peau, grillé Sachet de 8 pièces		Hors UE	env. 1,025	6 sachets sous vide	kg	60 jours entre 0 et +4°C
33	Moelleux de poulet avec peau, cuit rôti Sachet de 10 pièces			env. 0,750	4 sachets sous vide	kg	40 jours entre 0 et +4°C
322	Blanc de poulet cuit doré		Hors UE	2,500	3 sachets sous vide	Pièce	55 jours entre 0 et +4°C
166	Blanc de poulet cuit doré tranché Barquette de 15 tranches de 40g		Hors UE	0,600	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
90	Dés de poulet cuit		Hors UE	0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
707	Effiloché de poulet rôti Pain portionnable - Volaille française			1,000	6 pièces sous vide	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C



Frais



Surglé

* IQF : Individually Quick Frozen

** DDM : Date de Durabilité Minimale
DLC : Date limite de consommation

LES VIANDES CUITES ET VIANDES CONFITES

LE POULET

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	ORIGINE VIANDE	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC*
517	Jambonnette de poulet confite Sachet de 16 pièces 		env. 2,200	2 sachets sous vide	kg	80 jours entre 0 et +4°C
477	Cuisse de poule confite Sachet de 6 pièces 		1,200	4 sachets sous vide	Pièce	80 jours entre 0 et +4°C
445	Cuisse de poule confite Sachet de 6 pièces 		1,200	4 sachets sous vide	Pièce	18 mois à -18°C
453	Gésiers de poulet confits cuisiné à l'ancienne - Pain portionnable 		1,000	6 pièces sous vide	Pièce	30 jours entre 0 et +4°C
451	Gésiers de poulet confits Pain portionnable 		2,000	3 pièces sous vide	Pièce	30 jours entre 0 et +4°C
452	Gésiers de poulet confits Pain portionnable 		1,000	6 pièces sous vide	Pièce	30 jours entre 0 et +4°C
343	Emincés de gésiers de poulet confits 		0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
439	Gésiers de poulet confits 		1,000	4 barquettes	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
440	Gésiers de poulet confits 		1,000	5 barquettes	Pièce	18 mois à -18°C
443	Foies de poulet confits Volaille française 		1,000	4 barquettes	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C

LA DINDE

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	ORIGINE VIANDE	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC**
513	Jambonnette de dinde confite Sachet de 6 pièces - Volaille française 		env. 1,500	4 sachets sous vide	Pièce	80 jours entre 0 et +4°C
567	Jambonnette de dinde confite Sachet de 6 pièces - Volaille française 		1,600	4 sachets sous vide	kg	80 jours entre 0 et +4°C
566	Jambonnette de dinde confite Sachet de 6 pièces - Volaille française 		1,600	4 sachets sous vide	kg	18 mois à -18°C
399	Poitrine de dinde cuite Volaille française 		2,800	2 pièces sous vide	Pièce	75 jours entre 0 et +4°C
275	Jambon de dinde cuit 		4,600	2 pièces sous vide	Pièce	90 jours entre 0 et +4°C
1350	Jambon de dinde cuit (10cm x 10cm) 		2,500	3 pièces sous vide	Pièce	90 jours entre 0 et +4°C
104	Roulade de volaille cuite à la pistache Volaille française 		2,500	2 pièces sous vide	Pièce	70 jours entre 0 et +4°C
155	Roulade de volaille cuite aux olives Volaille française 		2,500	2 pièces sous vide	Pièce	70 jours entre 0 et +4°C

LE PORC

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	ORIGINE VIANDE	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC*
705	Effiloché de porc cuisiné Pain portionnable - Porc français 		1,000	6 pièces sous vide	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
528	Noix de joue de porc confite 		env. 0,600	10 sachets sous vide	kg	80 jours entre 0 et +4°C
539	Noix de joue de porc confite 		env. 0,600	10 sachets sous vide	kg	18 mois à -18°C
562	Noix de joue de porc confite 		1,500	2 sachets sous vide	Pièce	80 jours entre 0 et +4°C
564	Noix de joue de porc confite 		1,500	4 sachets sous vide	Pièce	18 mois à -18°C

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

*Sélection rigoureuse
des matières*

*Calibrage
des viandes*

*Rôtissage ou confitage
avant cuisson*



Suggestions de présentation

*Cuisson séparée
des ingrédients*

*Cuisson longue
et basse température*

*Recette
traditionnelle*

*Frais
ou surgelé*

POUR CONFECTIONNER VOS PLATS BISTROT ET COCOTTES

Jarret d'agneau cuisiné au romarin
cuisson lente sous vide (5h), joue de
bœuf cuisinée à l'huile d'olive vierge
extra, cassoulet aux manchons de
canard cuisson lente en marmite,
couscous (viandes, légumes et
semoule en sachets séparés)



Retrouvez nos idées recettes
et nos vidéos sur

www.jean-routhiau.fr



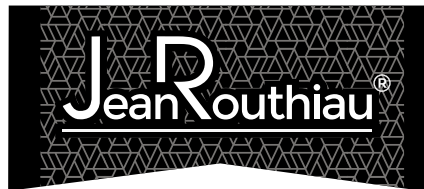
VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT		ORIGINE VIANDE	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC*
470	Joue de bœuf cuisinée à l'huile d'olive vierge extra			env. 0,275	12 sachets sous vide	Pièce	65 jours entre 0 et +4°C
556	Joue de bœuf cuisinée à l'huile d'olive vierge extra			env. 0,275	12 sachets sous vide	Pièce	18 mois à -18°C
4521	Jarret d'agneau cuisiné au romarin			env. 0,400	8 sachets sous vide	Pièce	60 jours entre 0 et +4°C
4522	Jarret d'agneau cuisiné au romarin			env. 0,400	8 sachets sous vide	Pièce	18 mois à -18°C
757	Cassoulet aux manchons de canard Disponible de septembre à mai			2,880	2 sachets sous vide	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
4424	Cassoulet aux manchons de canard			2,880	2 sachets sous vide	Pièce	18 mois à -18°C
4403	Couscous : viandes - légumes - semoule en sachets séparés			4,800	3 sachets	Pièce	25 jours entre 0 et +4°C
4423	Couscous : viandes - légumes - semoule en sachets séparés			4,800	3 sachets	Pièce	18 mois à -18°C
6001	Paella royale			2,000	2 sachets sous vide	Pièce	60 jours entre 0 et +4°C
4312	Paella royale			2,000	2 sachets sous vide	Pièce	18 mois à -18°C

Frais

Surgelé

** DDM : Date de Durabilité Minimale
DLC : Date limite de consommation



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

*Sélection rigoureuse
des matières*

*Découpe individuelle
cruie calibrée ou pièce entière crue*



Suggestions de présentation

*Farce charcutière
gros grain*

*Façonnage
traditionnel*

Présentation soignée

POUR CONFECTIONNER VOS PLATS DE FÊTES ET VOS RÉCEPTIONS

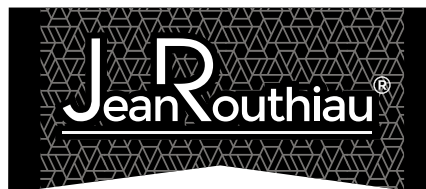
Caille semi désossée farcie crue farce au foie gras de canard pièce anatomique, cuisse de canard farcie crue farce aux cèpes pièce calibrée et volaille française, fondant de poulet jaune farci cru farce petit légumes cœur coulant cèpes souche de poulet jaune farce charcutière gros grains



Retrouvez nos idées recettes
et nos vidéos sur

www.jean-routhiau.fr

LES FARCIS



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT		ORIGINE VIANDE	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM*
1475	Caille semi désossée farcie crue Farce au foie gras de canard			env. 0,190	20 cailles	kg	18 mois à -18°C
1476	Caille semi désossée farcie crue Farce aux raisins			env. 0,190	20 cailles	kg	18 mois à -18°C
215	Cuisse de canard farcie crue Farce aux cèpes, volaille française 20 pièces +/- 1			env. 0,250	5,000 kg	kg	18 mois à -18°C
1604	Cuisse de pintade crue Farce aux cèpes et noisettes			0,230	20 pièces	kg	18 mois à -18°C
224	Fondant de poulet farci cru Farce aux cèpes 30 pièces +/- 1			env. 0,160	4,800 kg	kg	18 mois à -18°C
1603	Fondant de poulet jaune farci cru Farce petits légumes cœur cèpes			0,160	30 pièces	kg	18 mois à -18°C
1602	Fondant de poulet jaune farci cru Farce royale (foie gras et cèpes)			0,160	30 pièces	kg	18 mois à -18°C
1452	Moelleux de dinde farci cru Farce forestière 38 pièces +/- 2			env. 0,130	5,000 kg	kg	18 mois à -18°C

 Surélé

*DDM : Date de Durabilité Minimale

 Origine France

 Origine Union européenne

JeanRouthiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

*Sélection rigoureuse
des matières*

Montage manuel



Suggestions de présentation

Visuels généreux et soignés

*Praticité de remise
en œuvre*

**POUR CONFECTIONNER VOS ENCAS,
RÉCEPTIONS, PLATEAUX REPAS,
PLANCHES APÉRITIVES.**

Croque monsieur double jambon
(matières premières 100% origine France),
assortiment de brochettes cocktail canard,
pastrami, coppa et bresaola, carpaccio de bœuf
cocktail au basilic en coupelle dégustation



Retrouvez nos idées recettes
et nos vidéos sur

www.jean-routhiau.fr



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	ORIGINE INGRÉDIENT PRINCIPAL	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM*
5414	Croque monsieur double jambon 12 pièces de 250 g 		0,250	12 pièces	Colis	9 mois à -18°C
2058	Carpaccio de bœuf cocktail au basilic Plateau de 20 coupelles de 16 g 		0,640	2 plateaux	Colis	12 mois à -18°C
5072	Assortiment de mini brochettes cocktail Boîte de 40 pièces de 13 g 4 recettes 		0,520	4 plateaux	Boîte	12 mois à -18°C

 Surgelé

*DDM : Date de Durabilité Minimale

 Origine France

JeanRouthiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

*Sélection rigoureuse
des matières*

Ingrédients cuisinés



Suggestions de présentation

*Recettes traditionnelles
connues*

**POUR CONFECTIONNER
VOS PLATS DU JOUR
OU MENUS VEGGIE**

Chili Veggie, Parmentier Veggie,
Bolognaise Veggie, Crèmeux de céleri
cuisiné au mascarpone et parmesan,
Tagliatelles de carottes...



Retrouvez nos idées recettes
et nos vidéos sur

www.jean-routhiau.fr



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	ORIGINE INGRÉDIENT PRINCIPAL	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM*
6657	Chili Veggie	 	2,000	3 sachets sous vide	Sachet	18 mois à -18°C
6658	Parmentier Veggie	 	2,500	2 barquettes	Barquette	18 mois à -18°C
6659	Bolognaise Veggie	 	2,000	3 sachets sous vide	Sachet	18 mois à -18°C
6548	Crèmeux de céleri cuisiné au mascarpone et parmesan	 	0,100	35 pièces	kg	18 mois à -18°C
6522	Courgettes et légumes du soleil cuisinés	 	0,070	35 pièces	kg	18 mois à -18°C
6564	Tagliatelles de carottes	 	0,050	48 pièces	kg	18 mois à -18°C

 Surgelé

*DDM : Date de Durabilité Minimale

 Origine France

 Origine Union européenne

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

*Sélection
des matières*

*Fabrication
artisanale*

*Tradition
renouvelée*



*Générosité
& gourmandise*

*Praticité de
remise en œuvre*

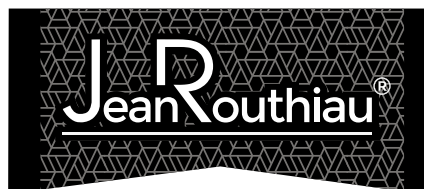
POUR ÉLABORER VOTRE CARTE DES DESSERTS, DES PETITS DÉJEUNERS, DES BRUNCHS ET DES GOÛTERS

Brioche perdue tranchée dorée et moelleuse imbibée d'un appareil à base d'œufs de poules élevées en plein air et de crème, tarte fine feuilletée aux pommes croustillante, mousse au chocolat texture fondante, onctueuse et aérée, trendy cup en cup nomade, riz au lait (riz IGP* Camargue) en poche service



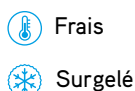
Retrouvez nos idées recettes
et nos vidéos sur

www.jean-routhiau.fr



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT		ORIGINE INGRÉDIENT PRINCIPAL	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC*
5401	Brioche perdue tranchée Sachet de 10 tranches de 105 g Pur beurre et œufs de poules élevées en plein air			1,050	3 sachets	Pièce	24 mois à -18°C
5404	Brioche perdue tranchée Sachet de 12 tranches de 85 g Pur beurre et œufs de poules élevées en plein air			1,020	3 sachets	Pièce	24 mois à -18°C
5413	Stick de brioche perdue Sachet d'environ 40 pièces de 20g Pur beurre et œufs de poules élevées en plein air			0,800	3 sachets	Pièce	24 mois à -18°C
5395	Tarte fine aux pommes Boîte de 10 tartes de 100g emballées individuellement Flow pack, pur beurre			1,000	10 pièces	kg	18 mois à -18°C
5503	Trendy cup chocomousse Boîte de 15 cups de 80g		Hors UE	0,080	15 pièces	kg	12 mois à -18°C
5501	Trendy cup caramel Boîte de 15 cups de 80g			0,080	15 pièces	kg	12 mois à -18°C
5500	Trendy cup citron Boîte de 15 cups de 80g			0,080	15 pièces	kg	12 mois à -18°C
5502	Trendy cup cherry Boîte de 15 cups de 80g			0,080	15 pièces	kg	12 mois à -18°C
5475	Mousse au chocolat noir Boîte de 24 caissettes de 30g		Hors UE	0,030	24 pièces	kg	18 mois à -18°C
5474	Mousse au chocolat au lait Boîte de 24 caissettes de 30g		Hors UE	0,030	24 pièces	kg	18 mois à -18°C
6647	Riz au lait vanille en poche service			1,700	4 poches	Poche	28 jours entre 0 et +4°C
5424	Fondant chocolat au cœur coulant Boîte de 24 pièces de 90g		Hors UE	0,090	24 pièces	kg	18 mois à -18°C



* DDM : Date de Durabilité Minimale
DLC : Date limite de consommation

