



Oresto Food Partners cv

Diestersteenweg 146, B-3510 Hasselt
Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65
www.orestofoodpartners.be

CERVELA BRUN 140 g
EAN 54 200532 1004 4
FICHE TECHNIQUE – 01/04/2026

Ingrédients Poulet 65% (viande séparée mécaniquement, collagène), eau, lard de porc 9%, amidon de **BLÉ**, sel (contient conservant(E 250)), hydrolysate de protéine de **SOJA**, **LACTOSE (LAIT)**, herbes et épices, émulsifiant(E 451i), dextrose, antioxydant (E 300), exhausteur de goût(E 621), poudre de légumes (ail, oignon), huile végétale (colza), légumes sec (oignon), fumée d'hêtre.

Dans un boyau non comestible.

Valeurs nutritionnelles par 100 g *

Valeurs nutritionnelles	1032 kJ 247 kcal
Glucides	7 g
- Dont sucres	0,4 g
Matières grasses	18 g
- Dont acides gras saturés	6,2 g
Protéines	12 g
Fibres	0,1 g
Sel	1,9 g

*À base de produit non préparé.

Dénomination légale

Saucisson cuite et fumée en base de poulet et de porc.

Informations sur le produit

Poids par pièce	+ - 140 g
Nombre de pièces par carton	30 pièces
DLC après production	365 jours

Conseils de conservation

Dans le réfrigérateur : 48 heures.

Dans la congélateur – 18°C : voir sur le côté.

NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION.

Chauffer jusqu'au cœur du produit.

Ne pas décongeler dans la boîte.



Oresto Food Partners cv

Diestersteenweg 146, B-3510 Hasselt
Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65
www.orestofoodpartners.be

CERVELA BRUN 140 g
EAN 54 200532 1004 4
FICHE TECHNIQUE – 01/04/2026

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = Fabriqué dans une usine où des seront traitées.

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	?
Poisson	-
Arachides	-
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO 2	-
Lupin	-
Mollusques	-

Préparation

Friteuse:

Décongelé: 5 minutes à 170°C.

Four à chaleur tournante:

Décongelé: 12 Minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Airfryer:

Décongelé: 6 minutes à 200°C.