

BRANDADE DE MORUE

PARMENTIER

Soulié (2 200 g)



INGRÉDIENTS

Pommes de terre 45%, eau, chair de **cabillaud** 20%, **crème** UHT (stabilisant : carraghénanes), pommes de terre déshydratées (émulsifiant : E471, stabilisant : E450i, acidifiant : acide citrique), huile de colza, fibre de blé, sel, aromate, arôme, conservateur : **métabisulfite** de sodium, épice.

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes allergiques.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	363 kJ / 86 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	2,7 g (1,4 g)
Glucides (dont sucres)	11,2 g (1,2 g)
Protéines	4,3 g
Sel	1,0 g

En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes.

SANS COLORANT
SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT

NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
12	8	8	12



Le produit convient pour 4 mises au menu sur 20. Rapport P/L >1

DDM / DLUO : 24 MOIS

Date de Durabilité Minimale

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage.

A conserver à température ambiante.
Après ouverture à conserver à 4°C et à consommer rapidement

CONSEILS D'UTILISATION

Four à Air Pulsé : 160°C pendant 30 minutes

Four Mixte : 175°C pendant 25 minutes

DONNÉES LOGISTIQUES

Nbre d'unités / carton	Nbre de cartons / plan	Nbre de plans / palette	Poids brut (kg) Unité / carton / palette	Poids net (kg) Unité / carton / palette	Dimensions carton / palette
4	10	5	2.4 / 9.6 / 480	2.2 / 8.8 / 440	324 x 240 x 195 1200 x 800 x 1115
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 29951 1291442	FR 12 202 001 CE	1604 20 90 90	RODEZ (France)	v1	

Nous attestons que l'ensemble de nos produits sont conformes aux deux règlements :

- Règlement 1829/2003 du 22/09/03 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

- Règlement 1831/2003 du 22/09/03 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

Nous attestons que nous n'utilisons pas de matières premières ionisées.



L'innovation au service du goût !

Dernière mise à jour : 06/11/2018