



CASSOULET SUPÉRIEUR

Soulié (2 300 g)



INGRÉDIENTS

Eau, haricots blancs précuits 29%, saucisses pur porc 15% (viande* et gras de porc, eau, conservateur : sel nitré, sel, stabilisants : E451, E452, épices) ; viande de porc préparée en salaison et précuite 13% (sel, stabilisants : E451, E452), poitrine de porc salée (sel, conservateur : sel nitré), graisse d'oie 0,6%, concentré de tomates, arômes (contiennent des dérivés de **gluten**, **lait** et **d'œuf**), épaississants : gommés guar et xanthane, sel, aromates, épice.

* Viande origine France.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Par 100 g

Energie	629 kJ / 150 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	6,5 g (2,5 g)
Glucides (dont sucres)	10 g (1,6 g)
Protéines	11 g
Sel	0,60 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	9	9	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	2.5 / 10 / 500	2.3 / 9.2 / 460	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 299511 291039	FR 12 202 001 CE	1602 49 50 00	RODEZ (France)		

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 : 31/07/2018