



CHILI CON CARNE

Soulié (2 400 g)



INGRÉDIENTS

Eau, haricots rouges précuits 30%, viande de bœuf * 25%, concentré de tomates, poivrons, amidon modifié de maïs, huile de colza, arôme, sel, épaississant : gomme guar, sucre, épice.

* Viande origine France.

Ne contient aucun des allergènes majeurs soumis à déclaration.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Pour 100 g

Energie	563 kJ / 134 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	4,6 g (2,2 g)
Glucides (dont sucres)	13 g (2,3 g)
Protéines	7,8 g
Sel	1,1 g

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

**SANS COLORANT
SANS CONSERVATEUR
SANS ARÔME ARTIFICIEL
SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT**

NOMBRE DE PORTIONS

| Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
13	9	9	13



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.

SUGGESTIONS : Soulié Restauration vous propose de servir le chili accompagné d'un riz créole. Si vous souhaitez un plat plus épicé, ajoutez selon votre goût du piment de Cayenne ou des épices chili.

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	2.6 / 10.4 / 520	2.4 / 9.6 / 480	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 292012	FR 12 202 001 CE	1602 50 95 00	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 1830/2003 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 : 08/02/2018