



COLOMBO DE VOLAILLE

Soulié (2 000 g)



INGRÉDIENTS

Viande de dinde* préparée en salaison précuite 65% (sel, stabilisants : E451, E452), eau, tomates, **crème UHT** (stabilisant : carraghénanes), amidon modifié de maïs, huile de colza, farine de **blé**, concentré d'orange (jus concentré d'orange, eau, pulpe de citron, acidifiant : acide critique, arôme orange), épices colombo, arôme (contient des dérivés de **gluten**, **lait** et **œuf**), sucre, aromate, épice, protéine de **lait**, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : carbonate de sodium.

* Viande origine France.

Contient : **gluten (dont blé)**, **lait**, **œuf**.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Pour 100 g

Energie	478 kJ / 114 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	5,4 g (1,8 g)
Glucides (dont sucres)	3,2 g (0,7 g)
Protéines	13 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
26	18	12	18



Denrée protidique à servir avec 1 accompagnement.
Le produit convient pour 4 mises au menu sur 20.
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 25 minutes

Four mixte : 175°C pendant 20 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	2.2 / 8.8 / 440	2.0 / 8 / 400	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 1282013	FR 12 202 001 CE	1602 31 80 10		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 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.

Dernière mise à jour : 08/02/2018



L'innovation au service du goût !