

GRATIN DAUPHINOIS

Soulié (2 300 g)



INGRÉDIENTS

Pommes de terre 52%, conservateur : **métabisulfite**, eau, **crème** UHT (stabilisant : carraghénanes), amidon modifié de maïs, farine de **blé**, sel, huile de colza, épaississant : gomme guar, arômes (contiennent du **lait**), ail.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	400 kJ / 95 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	3,5 g (2,2 g)
Glucides (dont sucres)	14 g (0,9 g)
Protéines	1,5 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
18	13	13	22



Le produit convient pour 10 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 : SOULIE RESTAURATION vous propose de servir le gratin dauphinois parsemé de gruyère râpé, de noisettes de beurre et gratiné à four très chaud.

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 29951 1292241	FR 12 202 001 CE	2005 20 80 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 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