

# GRATIN

## DE POMMES DE TERRE AUX POTIRONS

Soulié (2 300 g)



### INGRÉDIENTS

Pommes de terre 39% (dont **métabisulfite**), eau, potirons 20%, **crème** UHT (stabilisant : carraghénanes), arômes (dont **lait**, exhausteur de goût : E621), amidon modifié de maïs, huile de colza, **œufs** (sel 5%), farine de **blé**, sel, épaississant : gomme xanthane, épice.

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

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	<b>343 kJ / 82 kcal</b>
Matières grasses (dont acides gras saturés)	<b>3,4 g</b> <b>(1,7 g)</b>
Glucides (dont sucres)	<b>11 g</b> <b>(1,4 g)</b>
Protéines	<b>1,4 g</b>
Sel	<b>0,83 g</b>

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** : Soulié Restauration vous suggère de portionner le gratin à froid, de parsemer de parmesan et de faire gratiner 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 299511 292227	FR 12 202 001 CE	2005 99 50 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 : 31/07/2018