

LENTILLES CUISINÉES

Soulié (2 200 g)



INGRÉDIENTS

Lentilles précuites 44%, eau, carottes, sel, épaississant : gomme guar, épice.

Ce produit peut contenir du gluten.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	404 kJ / 96 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	0,2 g (0,0 g)
Glucides (dont sucres)	13 g (0,7 g)
Protéines	6,5 g
Sel	0,8 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
18	18	10	10



Le produit convient pour 10 mises au menu sur 20.

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.

Le produit peut être consommé à froid préalablement égoutté

SUGGESTIONS : Cette recette peut être agrémentée d'oignons.

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	2.4 / 9.6 / 480	2.2 / 8.8 / 440	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 299511296218	FR 12 202 001 CE	2005 99 80 99	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 : 08/02/2018