



# PARMENTIER DE CANARD

Soulié (2 200 g)



## INGRÉDIENTS

Pommes de terre en purée et déshydratées 41% (dont émulsifiant : E471, stabilisant : E450, acidifiant : acide citrique, conservateur : **disulfite** de sodium), viande de canard\* 25%, eau, semoule de **blé**, **crème** UHT (stabilisant : carraghénanes), oignons, carottes, amidon modifié de maïs, fibre de **blé**, sel, graisse de canard, sucre, colorant : caramel (sucre, sirop de glucose-fructose, eau), arôme, aromate, conservateur : **métabisulfite** de sodium, épice.  
\* Viande origine France.

Contient : sulfites, blé, lait.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	446 kJ / 106 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	4,3 g (1,8 g)
Glucides (dont sucres)	9,8 g (1,0 g)
Protéines	6,2 g
Sel	0,95 g

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

**SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT**

## NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
12	9	9	12



Le produit convient pour 4 mises au menu sur 20. Rapport P/L >1.

## DLUO : 24 MOIS

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 à froid, de parsemer de chapelure et de faire gratiner à four 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	2.4 / 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		
3 29951 1291114	FR 12 202 001 CE	1602 39 85 10	RODEZ		

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 : 20/04/2017