



POULET SAUCE FORESTIÈRE ET SES PÂTES



Soulié (2 000g)

INGRÉDIENTS

Viande de poulet* préparée en salaison précuite 40% : sel, stabilisants : E451, E452 ; eau, pâtes torsadées précuites 22% : semoule de **blé** dur, eau, blanc d'**œuf** ; **crème** UHT (stabilisant : carraghénanes), carottes, cèpes 1%, champignons (acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), champignons noirs, huile de colza, amidon modifié de maïs, farine de **blé**, sel, arômes (dont **blé**, **lait**, **œuf**), épaississants : gommés guar et xanthane, caramel : (sucre, sirop de glucose-fructose, eau), aromate.

* Viande origine France.

Contient : **blé**, **lait**, **œuf**.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Par 100 g

Energie	444 kJ / 106 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	4,5 g (1,6 g)
Glucides (dont sucres)	6,7 g (1,0 g)
Protéines	9,1 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 CONSERVATEUR
SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT**

NOMBRE DE PORTIONS

Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
16	11	8	11



Rapport P/L >1 .
Le produit convient pour 4 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

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	2.200 / 8.8 / 440	2.000 / 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 299511 281016	FR 12 202 001 CE	1602 32 3000	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 : 31/07/2018