



SAUCISSES AUX LENTILLES



Soulié (2 200 g)

INGRÉDIENTS

Saucisses de volaille 30% : viande de dinde*, viande de poulet*, peau de poulet, eau, conservateur : E250, fibres de pois, sel, épices, stabilisants : E451, E452 ; lentilles précuites 28%, eau, concentré et pulpe de tomates, tomates, huile d'olive, aromates, arômes, sucre, sel, épaississants : gommés guar et xanthane, épice.

* Viande origine France.

Ne contient aucun des allergènes majeurs soumis à la déclaration.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Par 100 g

Energie	545 kJ / 130 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	5 g (1,2 g)
Glucides (dont sucres)	11,2 g (2,2 g)
Protéines	10 g
Sel	0,9 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
12	9	6	9



Le produit convient pour 4 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.

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 29951 1291121	FR 12 202 001 CE	1601 009990	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