



# SAUCISSES DE TOULOUSE



Soulié (1 050 g)

## INGRÉDIENTS

Viande de porc\* et gras de porc, maigre de tête de porc, eau, sel, conservateur : sel nitrité, caramel, stabilisants : E451, E452, poivre, muscade. Enveloppe : boyau naturel.

\* Viande origine France.

**Ne contient aucun des allergènes majeurs soumis à déclaration.**

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	241 kcal / 997 kJ
Matières grasses (dont acides gras saturés)	20 g (7,8 g)
Glucides (dont sucres)	< 0,5 g (< 0,5 g)
Protéines	1,5 g
Sel	1,8 g

## NOMBRE DE PORTIONS | Par sachet (20 saucisses)

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
20	10	6	10



Le produit convient pour 2 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 :** Disposer les saucisses dans un bac gastro. Enfourner à 150° pendant 20 minutes.

**A la sauteuse / à la poêle :** Rissoler les saucisses avec un peu de matière grasse pendant 5 - 10 minutes. Terminer à couvert.

## 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
8	10	4	1.2 / 9.6 / 384	1.05 / 8.4 / 336	326 x 266 x 226 1200 x 800 x 1054
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 299513 262013	FR 12 202 001 CE	1601 00 99 90	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