



TARTIFLETTE

Soulié (2 200 g)



INGRÉDIENTS

Pommes de terre 50% (conservateur : **métabisulfite** de sodium), eau, **crème** UHT (stabilisant : carraghénanes), fromage fondu 5% : dont Reblochon (30%), eau, lactosérum, émulsifiants : E339, E450, E331, sel ; dés de dinde : viande de dinde*, sel, dextrose de **blé**, arôme de fumée, antioxydant : E316, conservateurs : E250 ; amidon modifié de maïs, vin blanc, arômes (contiennent des dérivés de **gluten** et **lait**), huile de colza, sel, épaississant : gomme guar.
* Viande origine France.

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes allergiques.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	433 kJ / 104 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	4,5 g (2,5 g)
Glucides (dont sucres)	12 g (<0,5 g)
Protéines	2,6 g
Sel	0,90 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
16	12	12	20



Le produit convient pour 2 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

SUGGESTIONS : Parsemer de fromage râpé. Faire gratiner au four à 200-220°C pendant 20 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 1291251	FR 12 202 001 CE	2005 20 80 00	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 1830/2003 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 : 06/11/2018