



les tartines de
Léo & Léa

TARTINABLE VÉGÉTAL

TOMATE & BASILIC

Soulié Restauration (30 g)



INGRÉDIENTS

Protéines de pois réhydratées 36%, huile de colza, eau, tomates 10%, oignons, concentré de tomates, poivrons, fibre de pois, amidon modifié, jus de citron concentré, blanc d'œuf en poudre, sel, basilic 0,5%, ail en poudre, extrait de levure.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	808 kJ / 195 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	15,6 g / (1,3 g)
Glucides / (dont sucres)	6,0 g / (2,4 g)
Fibres	0g
Protéines	6,7 g
Sel	1,3 g
Calcium	0g

En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans ses recettes.
Végétarien
Sans conservateur, sans exhausteur de goût
Sans arôme artificiel

NOMBRE DE PORTIONS | Coupelle

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
----------------------	--------------------	----------------------	---------------------------------

DDM / DLUO : 36 MOIS

Date de Durabilité Minimale

A consommer de préférence
avant la date inscrite sur
l'emballage.

A conserver à température ambiante.

CONSEILS D'UTILISATION

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
144	10	5	0.039 / 5.62 / 281	0.03 / 4.32 / 216	324 x 240 x 195 1200 x 800 x 1150
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 29951 3424213	FR 12 202 001 CE	2005 10 00 10	RODEZ (France)	V5/030223 SEWSR074	

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.



Document commercial non destiné au consommateur final

Dernière mise à jour : 27/01/2025

au Service de la Restauration