



CASSOULET SUPÉRIEUR À LA GRAISSE DE CANARD

Soulié (2 300 g)



INGRÉDIENTS

Haricots blancs précuits 30%, eau, saucisses pur porc précuites 16% (viande et gras de porc*, eau, sel, épices, boyau naturel), viande de porc* préparée en salaison et précuite 13% (acidifiant : citrate de sodium, sel), poitrine de porc* salée, graisse de canard* 1%, amidon de maïs, concentré de tomates, ail déshydraté, extrait de levure, épaississant : gomme guar, arômes naturels, oignon déshydraté, épice.

*Viande et graisse origine France

Ne contient aucun des allergènes majeurs soumis à déclaration.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	614 kJ / 147 kcal	En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes. Sans colorant, sans exhausteur de goût Faible teneur en sucres, source de fibres, riches en protéines Sans sel nitraté ajouté, sans arôme artificiel Nutriscore A
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	7,8 g / (2.8 g)	
Glucides / (dont sucres)	8.6 g / (0.5 g)	
Fibres	3.0 g	
Protéines	9.1 g	
Sel	0,80 g	
Calcium		

NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
12	9	9	12



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	2.5 / 10 / 500	2.3 / 9.2 / 460	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 291039	FR 12 202 001 CE	1602 49 50 00	RODEZ (France)	V2/050121 SECSR120	

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 : 22/06/2021

L'innovation au service du goût !

Parc d'Activités Bel-Air - 392, rue des Artisans - BP 3122 - 12031 RODEZ CEDEX 9 - Tél. 05 65 76 50 00 - Fax 05 65 76 50 29 - www.soulie-restauration.com