



NUTRI-SCORE



# CHILI CON CARNE



Soulié (2 400 g)

## INGRÉDIENTS

Haricots rouges précuits 30%, eau, viande de bœuf \* 25%, concentré de tomates 8%, poivrons 3%, amidon de maïs, huile de colza, sel, oignons, épices.

\* Viande origine France.

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

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	<b>485 kJ / 116 kcal</b>
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	<b>4,9 g / (1,7 g)</b>
Glucides / (dont sucres)	<b>10,2 g / (1,8 g)</b>
Fibres	
Protéines	<b>6,6 g</b>
Sel	<b>0,8 g</b>
Calcium	

En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes.

SANS COLORANT  
SANS CONSERVATEUR  
SANS ARÔME  
SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT  
RICHE EN PROTÉINES  
NUTRISCORE A

## NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
13	9	9	13



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.

**SUGGESTIONS** : Soulié Restauration vous propose de servir le chili accompagné d'un riz créole. Si vous souhaitez un plat plus épicé, ajoutez selon votre goût du piment de Cayenne ou des épices chili.

## 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	2.6 / 10.4 / 520	2.4 / 9.6 / 480	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 292012	FR 12 202 001 CE	1602 50 95 00	RODEZ (France)	V1/180520 SECSR104	

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.



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](http://www.soulie-restauration.com)