CHILI CON CARNE

Soulié (2 400 g)

INGRÉDIENTS

Eau, haricots rouges précuits 25% (affermissant : chlorure de calcium), viande de bœuf * 25%, double concentré de tomates 8%, poivrons 3%, amidon, huile de colza, sel, oignon en poudre, épices.
* Viande origine France.
Ne contient aucun des allergènes majeurs soumis à déclaration.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	**478 kJ / 114 kcal**
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	**4,9 g / (1,7 g)**
Glucides / (dont sucres)	**9,7 g / (1,7 g)**
Fibres	**2,6g**
Protéines	**6,5 g**
Sel	**0,7 g**
Calcium	

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

SANS COLORANT
SANS CONSERVATEUR NI 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**

Respect du GEM RCN

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)**	**V1/211022 SECSR127**

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.

Soulié au Service de la Restauration

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**