



CHILI VÉGÉTARIEN

Soulié (2 400 g)



INGRÉDIENTS

Mélange haricots rouges, légumes et protéine de pois épicé

Eau, haricots rouges précuits 28% (affermissant : chlorure de calcium), concentré de tomates 8%, tomates 5%, protéine de pois 3.9%, poivrons 3%, carottes 3%, maïs 3%, huile de colza, épaississant : gomme guar, amidon, sel, épices, jus de citron concentré, oignon en poudre, ail en poudre, plante aromatique.

Ne contient aucun des allergènes majeurs soumis à déclaration

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	378 kJ / 90 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	2,1 g / 0,3 g
Glucides / (dont sucres)	11,0 g / 2,6 g
Fibres	3,9 g
Protéines	5,1 g
Sel	0,7g
Calcium	-

SANS CONSERVATEUR AJOUTÉ - SANS EXHAUSTEUR DE GOUT SANS ARÔME ARTIFICIEL FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES ET GRAISSES SATURÉES FAIBLE TENEUR EN SUCRES SOURCE DE PROTÉINES PLAT VÉGÉTARIEN NUTRISCORE A

NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
12	8	8	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.

Pour la remise en température, nous vous conseillons de transvaser le contenu du plateau dans un contenant adapté

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 296232	FR 12 202 001 UE	2005 99 50 90	RODEZ (France)	V2/04022025 SECSR125	

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 : 10/02/2026

au Service de la Restauration