

GARNITURE CUISINÉ POUR BOUCHÉES À LA REINE

Petitjean (2 850g)



INGRÉDIENTS

Eau, quenelles de volaille 20% (farine de **blé**, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 2,6%, blancs d'**œufs**, sel, gluten de **blé**, protéines de **lait**), cubes de viande de dinde* cuits traités en salaison 12% (viande de dinde, amidon de **blé**, sel, stabilisant : diphosphates), champignons de Paris en saumure (champignons 6%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), préparation à base d'huile de tournesol (huile de tournesol, **lactose**, protéines de **lait**), amidon modifié de maïs, amidon de riz, farine de **blé**, huile de tournesol, bouillon de volaille (sel, maltodextrine de **blé**, sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignons, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), **beurre (lait)**, **œufs** entiers concentrés (**œufs**, sel), **crème** fraîche (**lait**), sel, épices et plante aromatique, arôme naturel de poivre.

*Viande origine Union Européenne.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	624 kJ / 150 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	9,4 g / (4.2 g)
Glucides / (dont sucres)	10 g / (<0.5 g)
Fibres	0
Protéines	5.5 g
Sel	1.2 g
Calcium	

NOMBRE DE PORTIONS

| Garniture prévue pour 24 à 28 Bouchées

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.

Après ouverture à conserver à 4°C et à consommer rapidement.

CONSEILS D'UTILISATION

Réchauffer la garniture à la casserole à feu très doux en remuant régulièrement.

Peut s'utiliser avec du riz ou des pâtes ou constituer un excellent accompagnement de blanquette de veau ou de volaille.

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
3	11	6	3 / 9 / 594	2.85 / 8.55 / 564.3	470 X 120 X 180 1200 X 800 X 1220
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 038353 921205	FR 21 200 001 CE	1602 31 80 90	DIJON (France)	08032022	

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 : 21/06/2022

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