



GRATIN DAUPHINOIS

Soulié (2 300 g)



INGRÉDIENTS

Pommes de terre 52% (conservateur : **métabisulfite**), eau, crème (dont **lait**), amidon de maïs, fibre de **blé**, sel, huile de colza, épaississant : gomme guar, extrait de levure, ail déshydraté, épice.

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes allergiques.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	302 kJ / 72 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	3 g / (1.8 g)
Glucides / (dont sucres)	9.2 g / (0,6 g)
Fibres	
Protéines	1,1 g
Sel	0.8 g
Calcium	

En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes.
Sans colorant, sans arôme artificiel
Faible teneur en matières grasses
Source de fibres
Convient aux végétariens
Nutriscore B

NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
18	13	13	22



Le produit convient pour 10 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 : SOULIE RESTAURATION vous propose de servir le gratin dauphinois parsemé de gruyère râpé, de noisettes de beurre et gratiné à four très chaud.

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	2.5 / 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 29951 1292241	FR 12 202 001 CE	2005 20 80 00	RODEZ (France)	V1/150221 SECSR121	

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 : 05/05/2025

au Service de la Restauration