

PARMENTIER DE CANARD ET SA PURÉE DE PATATE DOUCE



INGRÉDIENTS

Carte Bistro 300gr

Parmentier de canard à la purée de patate douce et pommes de terre (66%)

Patate douce 26%, pommes de terre 18%, eau, viande de canard avec peau préparée en salaison précuite 16,5% (viande de canard avec peau*, acidifiant: citrate de sodium, sel), carottes, oignons frits (oignons, huile de tournesol), beurre (dont lait), amidon, sel, fibre de blé, oignons déshydratés, ail en poudre, mélange d'épices, extrait d'épices.

*Viande de canard origine Union Européenne

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

I Pour 100 g

Energie	415 Kj / 99 Kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	4.2 g / 1.9 g
Glucides / (dont sucres)	9.7 gr / 2.2 g
Fibres	1.0 g
Protéines	5.1 g
Sel	0.80 g
Calcium	0

Sans conservateur ajouté - sans arôme artificiel
Nutriscore B

Laissez-vous tenter par notre fameuse recette
de Parmentier de canard et sa purée de patates
douce

Ce bocal est recyclable à l'infini !

NOMBRE DE PORTIONS

I

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 au
réfrigérateur et à consommer
rapidement.

CONSEILS D'UTILISATION

Au micro-ondes : Placez le bocal sans son couvercle en métal, réchauffez 1mn30 à 700w, laissez reposer quelques instants avant dégustation. A déguster rapidement dans le bocal pour les plus pressés.

A la casserole : Versez le contenu du bocal dans une casserole, couvrez et faites réchauffer à feu doux 5 minutes.

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
6	16	11	0,517/3,21/591	0,300/1,8/317	269 x 181 x 103 1200 x 800 x 1283
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3299514161087	FR 12 202 001 CE	16 0239 8590	RODEZ (France)	22112023 SEACB004 V1	

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 : 27/01/2025

au Service de la Restauration