PARMENTIER DE CANARD

Soulié (2 200 g)

INGRÉDIENTS

Pommes de terre précuites 40%, viande de canard crue et précuite* 25%, eau, crème (dont **lait**), semoule de **blé** dur, oignons, carottes, amidon de maïs, sel, fibre de **blé**, oignons déshydratés, aromate, épice.
* Viande origine France.

Traces éventuelles de **soja**.
Les informations en **gras** sont destinées aux personnes allergiques.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	**384 kJ / 85 kcal**
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	**3,3 g / (1,3 g)**
Glucides / (dont sucres)	**7.9 g / (0.6 g)**
Fibres	**1,2 g**
Protéines	**5,2 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 exhausteur de goût, sans colorant, sans conservateur ni arôme
Faible teneur en sucres
Faible teneur en graisses saturées
Riche en protéines
Nutriscore B

NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
12	**9**	**9**	**12**

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 suggère de portionner à froid, de parsemer de chapelure et de faire gratiner à four 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**	**2.4 / 9.6 / 480**	**2.2 / 8.8 / 440**	**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 1291114	**FR 12 202 001 CE**	**1602 39 85 10**	**RODEZ (France)**	**V3/14102022** **SECSR118**

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

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**