



PARMENTIER DE CANARD



NUTRI-SCORE



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 |



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.

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 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 : 27/03/2025

au Service de la Restauration