



PIPERADE BASQUE



Petitjean (3 750 g)

INGRÉDIENTS

Poivrons rouges et verts 33.5%, tomates 22%, oignons 20.5%, concentré de tomates 20%, sel, dextrose, huile d'olive 1%, amidon modifié de maïs, arôme naturel, acidifiant : acide citrique.

Total légumes mis en oeuvre : 81,6%

Ne contient aucun des allergènes majeurs soumis à déclaration.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	211 kJ / 50 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	1,2 g / (0,29 g)
Glucides / (dont sucres)	8,3 g / (5,12 g)
Fibres	
Protéines	1,5 g
Sel	1,6 g
Calcium	

NOMBRE DE PORTIONS

| Nombre de portions par boîte : 25

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

Pour une meilleure tenue des légumes, les égoutter à l'aide d'une passoire.

Les réchauffer au four à 220°C dans un plat adapté à cette température.

Servir chaud en accompagnement de viandes, poulet, omelette, poissons.

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	5	4 / 12 / 660	3.75 / 11.25 / 618.75	470 x 160 x 250 1200 x 800 x 1390
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 038353 930702	-	2005 99 50 90	ESPAGNE	V1/130519	

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 : 22/06/2021

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