

QUENELLES DE VOLAILLE



Petitjean (4 000 g)

INGRÉDIENTS

Farine de **blé 31%**, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* (13%), **œufs** entiers 10%, sel, gluten de **blé**, **lactose** et protéines de **lait**.

Liquide de couverture : Eau.

*Viande origine Union Européenne.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	809 kJ / 194 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	13 g / (8 g)
Glucides / (dont sucres)	13 g / (<0.2 g)
Fibres	
Protéines	5.1 g
Sel	0.61 g
Calcium	

NOMBRE DE PORTIONS

| Nombre de portions par boîte : 25 à 40.

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.

CONSEILS D'UTILISATION

Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles. Placer les quenelles dans un plat et les napper d'une sauce, recouvrir votre préparation de fromage râpé. Les passer au four 30 minutes environ à 200°C/220°C.

Pour le nappage, nous vous conseillons la sauce Champignons Petitjean.

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	4.2 / 12.6 / 693	4 / 12 / 660	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 913705	FR 21 200 001 CE	2106 90 98 00	DIJON (France)	V2/190719	

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