



# SAUCISSES AUX LENTILLES



Soulié (2 200 g)

## INGRÉDIENTS

Saucisses de volaille 30% (viande de dinde, viande de poulet, eau, amidon modifié de maïs, sel, fibre de pois, acidifiant : citrate de sodium, poivre, extrait d'épices), lentilles précuites 28%, eau, concentré et pulpe de tomates 4%, tomates 4%, huile d'olive vierge extra, amidon de maïs, aromates, sel, oignons déshydratés, épaississants : gommes guar, épice, extrait d'épices.

\* Viande origine France.

**Ne contient aucun des allergènes majeurs soumis à la déclaration.**


En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	505 kJ / 120 kcal	SANS COLORANT - SANS CONSERVATEUR SANS AROME ARTIFICIEL SANS SEL NITRITE AJOUTÉ FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES SOURCE DE FIBRES SOURCE DE PROTÉINES
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	3.1g / (0.7)	
Glucides / (dont sucres)	11,3g / (1.6g)	
Fibres	-	
Protéines	9.3g	
Sel	1.0g	
Calcium	-	

## NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
12	9	6	9

 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.

## 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 1291121	FR 12 202 001 CE	1601 009990	RODEZ (France)	V1/260121 SECSR106	

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](http://www.soulie-restauration.com)