



## INGRÉDIENTS

Eau, crème 32% (dont lait), fromage de chèvre\* 25% (dont lait), farine de manioc, sel, huile de colza, ail en poudre 0.3%, épaississant : gomme xanthane.

\*Fromage origine France

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	<b>879KJ / 211Kcal</b>
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	<b>15.8g / 10.3g</b>
Glucides / (dont sucres)	<b>4.2g / 1.2g</b>
Fibres	<b>0.2g</b>
Protéines	<b>5.3g</b>
Sel	<b>1.3g</b>
Calcium	

En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune de ses recettes.  
Faible teneur en sucres  
Sans conservateur ni arôme

## NOMBRE DE PORTIONS |

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.**

**A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage.**

## CONSEILS D'UTILISATION

Ne pas faire chauffer, à consommer à température ambiante.

Tartiner de préférence sur une tranche de pain.

## 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
144	10	5	0.039/5.62/281	0.03/4.2/216	324X240X195 1200X800X1150
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3299513420512	FR 12 202 001 CE	0405909000	RODEZ (France)	V1/021221 SEWSR093	

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 : 05/04/2022

**L'innovation au service du goût !**