



PARMENTIER DE CANARD

Soulié (2 200 g)

/INGREDIENTS

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 MOYENNE POUR 100G

Energie	384 kJ	85 kcal	En respect du PNNS, Soulié restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune de ses 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
Matières grasses	3,3	g	
dont acides gras saturés	1,3	g	
Glucides	7,9	g	
dont sucres	0,6	g	
Protéines	5,2	g	
Fibres	1,2	g	
Sel	0,7	g	

NOMBRE DE PORTIONS par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution	Le produit convient pour 4 mises au menu sur 20 Rapport P/L > 1
12	9	9	12	



DDM/DLUO 24 mois

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.

DONNEES 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 cartons/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 unités	N° d'agrément	N° nomenclature douanière	Site de fabrication	Date mise à jour	
3 29951 1291114	FR 12 202 001 CE		RODEZ	14/10/2022	

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.



L'innovation au service du goût !

Version V3 SECSR118