



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, sel, fibre de **blé**, oignons en poudre, ail en poudre, épice.

* Viande origine France.

Traces éventuelles de **soja**

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	401 kJ	96 kcal	En respect du PNNS, Soulié restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune de ses recettes.
Matières grasses	3,6	g	
dont acides gras saturés	1,5	g	Sans exhausteur de goût, sans colorant, sans conservateur ni arôme
Glucides	7,9	g	
dont sucres	0,2	g	Faible teneur en sucres
Protéines	7,2	g	Faible teneur en graisses saturées
Fibres	1,4	g	Riche en protéines
Sel	0,60	g	Nutriscore B (2023)

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 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.

Pour la remise en température, nous vous conseillons de transvaser le contenu du plateau dans un contenant adapté.

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 UE		1602 39 85 10	RODEZ	01/09/2025

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.

Version V1 SRCRSR136



L'innovation au service du goût !