



CHILI CON CARNE

Soulié (2 400 g)

INGREDIENTS

Eau, haricots rouges précuits 25% (affermissant : chlorure de calcium), viande de bœuf*25%, double concentré de tomates 8%, poivrons 3%, amidon, huile de colza, sel, oignon en poudre, épices.

*Viande origine France

Ne contient aucun des allergènes majeurs soumis à déclaration.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	478 KJ	114 kcal	En respect du PNNS, Soulié restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune de ses recettes. Sans colorant Sans conservateur ni arôme Sans exhausteur de goût Riche en protéine Nutriscore A
Matières grasses	4,9	g	
dont acides gras saturés	1,7	g	
Glucides	9,7	g	
dont sucres	1,7	g	
Protéines	6,5	g	
Fibres	2,6	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
13	9	9	13	



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 propose de servir le chili accompagné d'un riz créole. Si vous souhaitez un plat plus épicé, ajoutez selon votre goût du piment de Cayenne ou des épices chili.

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	2,6/10,4/520	2,4/9,6/480	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 1292012	FR 12 202 001 CE		RODEZ	25/04/2025	

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.



L'innovation au service du goût !

Version V1 SECSR127