

POULET BASQUAISE

DUO DE RIZ ET PIMENT BASQUE "PAUVRE EN SEL"

Soulié (285g)

INGREDIENTS

Duo de riz précuit, accompagné d'émincés de poulet préparés en salaison et ses légumes à la basquaise.

Riz précuit 37% (riz blanc et riz sauvage), viande de poulet* préparée en salaison précuite 25% (acidifiant : citrate de sodium), poivrons 12%, eau, courgettes, concentré de tomates 3,1%, olives 1,4%, amidon, huile de colza, oignons déshydratés, huile d'olive, ail en poudre, extrait de vin blanc, plante aromatique, oignons en poudre, extraits d'épices, piment du pays Basques 0,01%

*Viande origine : France

Ne contient aucun des allergènes majeurs soumis à déclaration.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	537 KJ	128 kcal
Matières grasses	4,2	g
dont acides gras saturés	0,6	g
Glucides	15	g
dont sucres	1,6	g
Protéines	6,7	g
Fibres	0,9	g
Sel	0,20	g

Sans colorant
Sans exhausteur de goût
Nutriscore A (2017-2023)

Barquette et Opercule plastique

Rapport P/L > 1

DDM 18 mois

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

A conserver à température ambiante

CONSEILS D'UTILISATION

Aux micro-ondes : Tirer sur la languette et décoller partiellement l'opercule. Réchauffer 2mn à 700W.

Au bain-marie : Plonger l'assiette sans l'ouvrir dans l'eau frémissante pendant 10mn environ.

Ne pas mettre au four traditionnel.

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
8	12	7	0,350/2,8/236	0,285/2,28/192	340 x 195 x 185 1200 x 800 x 1440
Code EAN unités	N° d'agrément	N° nomenclature douanière	Site de fabrication	Date mise à jour	
3 299512 163014	FR 12 202 001 UE	1602 32 30 00	RODEZ	16/10/2024	

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.

V1 SEMSR041



L'innovation au service du goût !