

HACHIS PARMENTIER

"PAUVRE EN SEL"

Soulié (300g)

INGREDIENTS

Purée de pommes de terre accompagnée de viande de bœuf cuisinée

Pommes de terre cuites 45%, eau, viandes de bœuf* crue et précuites 21%, carottes, oignons 2,1%, crème 2,1% (dont lait), protéines de pois, oignons déshydratés, beurre (dont lait), fibre de blé, fibre de pois, arômes naturels, amidon modifié, ail en poudre, plante aromatique, épices.

*Viande origine France

Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	441 KJ	105 kcal
Matières grasses	4,7	g
dont acides gras saturés	2,0	g
Glucides	8,7	g
dont sucres	0,8	g
Protéines	6,1	g
Fibres	2,0	g
Sel	0,25	g

Sans colorant, Sans exhausteur de goût
Sans arôme artificiel
Nutriscore A (2017 2023)

NOMBRE DE PORTIONS

Barquette et Opercule plastique

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution	Rapport P/L > 1

DDM

18 mois

CONSEILS D'UTILISATION

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

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

A conserver à température ambiante

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	0,365/2,92/246	0,3/2,4/202	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 163021	FR 12 202 001 UE	1602 50 95 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.



L'innovation au service du goût !

V1 SEMSR039