



BLANQUETTE DE VEAU RIZ ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME

William Saurin (285 g) Recette pour la Restauration



INGRÉDIENTS

Riz accompagné de viande de veau traitée en salaison, à la crème et champignons.

Riz précuit 37%, viande de veau traitée en salaison précuite 27% (viande de veau, eau, sel, acidifiant : citrate de sodium), eau, **CREME** 4.8%, carottes 4%, champignons de Paris 3,4%, amidon modifié, huile de colza, oignons, arômes naturels, sel, épaississants : gomme guar et gomme xanthane, vin blanc, protéines de **LAIT**, jus de citron concentré 0.03%.

Viande origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	526 kJ / 125 kcal	Sans arôme artificiel - Sans conservateur ajouté Nutriscore B (2017) Nutriscore C (2023)
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	4.7 g / (2.2 g)	
Glucides / (dont sucres)	14 g / (0,5 g)	
Fibres	0.5 g	
Protéines	6.5 g	
Sel	0.70 g	
Calcium	-	

NOMBRE DE PORTIONS | Barquette et Opercule plastique

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
-------------------	-----------------	-------------------	------------------------------

DDM / DLUO : 18 MOIS

Date de Durabilité Minimale

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. Dégustez directement dans l'assiette !

Au bain-marie : Enlever l'étui carton et plongez l'assiette dans l'eau frémissante pendant 10mn environ.

Ne pas mettre au four traditionnel !

DONNÉES LOGISTIQUES

Nbre d'unités / carton	Nbre de cartons / plan	Nbre de plans / palette	Poids brut (kg) / carton / palette	Poids net (kg) / carton / palette	Dimensions carton / palette
8	12	7	0.365 / 2.88 / 245	0.285 / 2.28 / 192	340 x 195 x 185 1200 x 800 x 1440
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3261055954831	FR 12 202 001 UE	1602 50 95 00	RODEZ (France)	V1/16092024 SFXWS752	

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 1831/2003 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.



Document commercial non destiné au consommateur final

Dernière mise à jour : 28/02/2025

au Service de la Restauration