



HARICOTS CUISINÉS

FAÇON CASSOULET À LA VOLAILLE

Soulié (2 300 g)



INGRÉDIENTS

Haricots blancs précuits 33% (affermissant : chlorure de calcium), eau, viande de poulet* préparée en salaison précuite 17% (acidifiant : citrate de sodium, sel), saucisses de volaille 14% (viande de dinde*, viande de poulet*, eau, amidons, sel, fibre de pois, poivres), pulpe de tomates, graisse de canard* 1.3%, amidon, concentré de tomates, arômes naturels, ail en poudre, épaississant : gomme guar, oignons en poudre, plante aromatique, épice, extraits d'épices.

*Viande et graisse origine France

Peut contenir des traces d'**œuf**, **gluten** et **céleri**.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	591 kJ / 141 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	4 g / (0.97 g)
Glucides / (dont sucres)	13.9 g / (0.7 g)
Fibres	5.2 g
Protéines	9.7 g
Sel	0.80 g
Calcium	

En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes.
Sans colorant, sans exhausteur de goût
Source de fibres, riche en protéines
Sans arôme artificiel
Nutriscore A

NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
12	9	9	12



Le produit convient pour 4 mises au menu sur 20.
Rapport P/L >1

DDM / DLUO : 24 MOIS

Date de Durabilité Minimale

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

DONNÉES 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 carton / palette
4	10	5	2.5 / 10 / 500	2.3 / 9.2 / 460	324 x 240 x 195 1200 x 800 x 1115
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3299511291138	FR 12 202 001 UE	1602398590	RODEZ (France)	V1/22032024 SECSR134	

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 : 27/01/2025

au Service de la Restauration