

Gratin dauphinois

Ref. 000753 | EAN 3299511292241



Fournisseur SOULIE RESTAURATION

Marque SOULIE

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Plateau 2,3kg
Durée de vie	730 jours
DLUO garantie	395 jours
Allergènes	Lait, Anhydride sulfureux et sulfites, Céréales contenant du gluten

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Four à Air Pulsé : 160°C pendant 30 minutes. Four Mixte : 175°C pendant 25 minutes. SUGGESTIONS : SOULIE RESTAURATION vous propose de servir le gratin dauphinois parsemé de gruyère râpé, de noisettes de beurre et gratiné à four très chaud.
Ingrédients	Ingrédients : Pommes de terre 52% (conservateur : métabisulfite), eau, crème (dont lait), amidon de maïs, fibre de blé, sel, huile de colza, épaississant : gomme guar, extrait de levure, ail déshydraté, épice.
Message marketing	Un délicieux gratin dauphinois pour un accompagnement réussi !

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	2.3 Kilos	Volume	3 945. Cm ³
Dimensions (L x l x h)	32.1 x 24.1 x 5.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	4	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	9.6 Kilos	Volume	17 000 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	32.1 x 25.1 x 21.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	200	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	460 Kilos	Volume	1 156 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 120.5	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	72 Kilocalories 301 Kilo Joules
Matières grasses	3 Grammes
dont acides gras saturés	1 Gramme
Glucides	9 Grammes
dont sucres	-
Fibres alimentaires	-
Protéines	1 Gramme
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN) France