

Parmentier de canard

Ref. 000787 | EAN 3299511291114



Fournisseur SOULIE RESTAURATION

Marque SOULIE

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Plateau 2,2kg
Unité de vente	Carton de 4 plateaux
Durée de vie	730 jours
DLUO garantie	485 jours
Allergènes	Lait, Céréales contenant du gluten, Soja

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Four à Air Pulsé : 160°C pendant 30 minutes. Four Mixte : 175°C pendant 25 minutes. SUGGESTIONS : Soulié Restauration vous suggère de portionner à froid, de parsemer de chapelure et de faire gratiner à four chaud.
Ingrédients	Ingrédients : Pommes de terre précuites 40%, viande de canard crue et précuite * 25%, eau, crème (dont lait), semoule de blé dur, oignons, carottes, amidon de maïs, sel, fibre de blé, oignons déshydratés, aromate, épice. * Viande origine France. Traces éventuelles de soja
Message marketing	Ce délicieux Parmentier de canard a été cuisiné avec soin à partir de pommes de terre et de viande de canard françaises.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	2.2 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
Poids Net	8.8 Kilos
Dimensions (L x l x h)	34.1 x 25.1 x 22.1

Contrôle colisage	Oui
Volume	18 915 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

 PALETTE

PCB	200
Poids Net	440 Kilos
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 125.5

Contrôle colisage	Oui
Volume	1 204 800 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	85 Kilojoules 356 Kilo Joules
Matières grasses	3 Grammes
dont acides gras saturés	1 Gramme
Glucides	7 Grammes
dont sucres	-
Fibres alimentaires	1 Gramme
Protéines	5 Grammes
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de culture (GDSN)	France
Pays de fabrication (GDSN)	France