

## Parmentier de canard

Ref. 000787 | EAN 3299511291114



Fournisseur SOULIE RESTAURATION

Marque SOULIE



## GÉNÉRAL

|                      |   |
|----------------------|---|
| Unité de facturation | Plateau 2,2kg   |
| Durée de vie         | 730 jours   |
| DLUO garantie        | 485 jours   |
| Allergènes           | Lait, Céréales contenant du gluten, Wheat and its derivatives |
| Allergènes (Traces)  | Soja  |

## DESCRIPTION

|                        |   |
|------------------------|---|
| Conditions utilisation | Four à Air Pulsé : 160°C pendant 30 minutes.<br>Four Mixte : 175°C pendant 25 minutes.<br><br>SUGGESTIONS : Soulié Restauration vous suggère de portionner à froid, de parsemer de chapelure et de faire gratiner à four chaud.<br><br>Pour la remise en température, nous vous conseillons de transvaser le contenu du plateau dans un contenant adapté. |
| 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.<br>* Viande origine France.<br>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 Brut             | 2.4 Kilos         | Volume             | 3 945. Cm <sup>3</sup> |
| Dimensions (L x l x h) | 32.1 x 24.1 x 5.1 | Dimensions (unité) | Centimètre             |

Générée le 07 Mai 2025 à 20h01

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.

 **CARTON**

|                               |                    |                           |                        |
|-------------------------------|--------------------|---------------------------|------------------------|
| <b>PCB</b>                    | 4                  | <b>Contrôle colisage</b>  | Oui                    |
| <b>Poids Brut</b>             | 9.6 Kilos          | <b>Volume</b>             | 18 915 Cm <sup>3</sup> |
| <b>Dimensions (L x l x h)</b> | 34.1 x 25.1 x 22.1 | <b>Dimensions (unité)</b> | Centimètre             |

 **PALETTE**

|                               |                  |                           |                           |
|-------------------------------|------------------|---------------------------|---------------------------|
| <b>PCB</b>                    | 200              | <b>Contrôle colisage</b>  | Oui                       |
| <b>Poids Brut</b>             | 480 Kilos        | <b>Volume</b>             | 1 204 800 Cm <sup>3</sup> |
| <b>Dimensions (L x l x h)</b> | 120 x 80 x 125.5 | <b>Dimensions (unité)</b> | Centimètre                |

**NUTRITION**

| <i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i> | <b>Pour 100 gr / ml non préparés</b> |
|---|--------------------------------------|
| <b>Valeur énergétique</b>               | 85 Kilocalories<br>384 Kilojoules    |
| <b>Matières grasses</b>                 | 3.3 Grammes                          |
| dont acides gras saturés                | 1.3 Grammes                          |
| <b>Glucides</b>                         | 7.9 Grammes                          |
| dont sucres                             | 0.6 Gramme                           |
| <b>Fibres alimentaires</b>              | 1.2 Grammes                          |
| <b>Protéines</b>                        | 5.2 Grammes                          |
| <b>Sel</b>                              | 0.7 Gramme                           |

**CARACTÉRISTIQUES**

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| <b>Pays de culture</b>     | France |
| <b>Pays de fabrication</b> | France |
| <b>Type d'emballage</b>    | Tray   |