

Chili con carne

Ref. 007691 | EAN 3299511292012



Fournisseur SOULIE RESTAURATION

Marque SOULIE

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Plateau 2,4kg
Durée de vie	730 jours
DLUO garantie	485 jours

DESCRIPTION

Conditions utilisation	ur à Air Pulsé : 160°C pendant 30 minutes Four Mixte : 175°C pendant 25 minutes SUGGESTIONS : Soulié Restauration vous propose de servir le chili accompagné d'un riz créole. Si vous souhaitez un plat plus épicé, ajoutez selon votre goût du piment de Cayenne ou des épices chili.
Ingrédients	Ingrédients : Haricots rouges précuits 30%, eau, viande de boeuf*25%, concentré de tomates 8%, poivrons 3%, amidon de maïs, huile de colza, sel, oignons, épices. * Viande origine France.
Message marketing	Associant viande de boeuf français, haricots rouges et poivrons, le tout cuisiné dans une délicieuse sauce tomate aux épices, ce Chili con Carne saura ensoleiller vos papilles !

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	2.4 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	18 360 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	33.1 x 25.1 x 22.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	200	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	480 Kilos	Volume	1 204 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 125.5	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	116 Kilocalories 485 Kilo Joules
Matières grasses	4 Grammes
dont acides gras saturés	1 Gramme
Glucides	10 Grammes
dont sucres	1 Gramme
Fibres alimentaires	-
Protéines	6 Grammes
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

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