

**Hachis parmentier pauvre en sel**

Ref. 026845 | EAN 3299512163021



**Fournisseur** SOULIE RESTAURATION

**Marque** SOULIE



**GÉNÉRAL**

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Unité de facturation</b> | Carton de 8                              |
| <b>Unité de vente</b>       | Carton de 8 barquettes                   |
| <b>Durée de vie</b>         | 547 jours                                |
| <b>DLUO garantie</b>        | 395 jours                                |
| <b>Allergènes</b>           | Lait, Céréales contenant du gluten, Soja |

**DESCRIPTION**

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Conditions utilisation</b> | Aux micro-ondes : Tirer sur la languette et décoller partiellement l'opercule.<br>Réchauffer 2mn à 700W.<br>Au bain-marie : Plonger l'assiette sans l'ouvrir dans l'eau frémissante pendant 12mn environ.<br>Ne pas mettre au four traditionnel.   |
| <b>Ingrédients</b>            | Ingrédients : Purée de pommes de terre accompagnée de viande de boeuf cuisinée et aromatisée<br>Pommes de terre 45%, eau, viandes de boeuf* crue et précuites 21%, oignons, carottes, crème (dont lait), semoule de blé dur, beurre (dont lait), protéine de blé, extrait de malt (dont orge), arômes naturels, ail en poudre, fibres de pois, amidon modifié de maïs, plante aromatique, épice.<br>* Viande origine Union Européenne.<br>Traces éventuelles de soja |
| <b>Message marketing</b>      | Du boeuf finement haché, cuisiné avec des oignons et de l'ail, recouvert d'une onctueuse purée à la crème, le tout pauvre en sel.  |

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

|                               |                    |                           |                        |
|-------------------------------|--------------------|---------------------------|------------------------|
| <b>PCB</b>                    | 8                  | <b>Contrôle colisage</b>  | Non                    |
| <b>Poids Net</b>              | 2.4 Kilos          | <b>Volume</b>             | 12 440 Cm <sup>3</sup> |
| <b>Dimensions (L x l x h)</b> | 34.1 x 19.1 x 19.1 | <b>Dimensions (unité)</b> | Centimètre             |



 **CARTON**

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| <b>PCB</b>                    | 1                  |
| <b>Poids Net</b>              | 2.4 Kilos          |
| <b>Dimensions (L x l x h)</b> | 34.1 x 19.1 x 19.1 |

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| <b>Contrôle colisage</b>  | Non                    |
| <b>Volume</b>             | 12 440 Cm <sup>3</sup> |
| <b>Dimensions (unité)</b> | Centimètre             |

 **PALETTE**

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| <b>PCB</b>                    | 84             |
| <b>Poids Net</b>              | 202 Kilos      |
| <b>Dimensions (L x l x h)</b> | 120 x 80 x 144 |

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| <b>Contrôle colisage</b>  | Non                       |
| <b>Volume</b>             | 1 382 400 Cm <sup>3</sup> |
| <b>Dimensions (unité)</b> | Centimètre                |

**NUTRITION**

| <i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i> | <b>Pour 100 g ou 100 ml</b>         |
|---|-------------------------------------|
| <b>Valeur énergétique</b>               | 103 Kilocalories<br>431 Kilo Joules |
| <b>Matières grasses</b>                 | 4 Grammes                           |
| dont acides gras saturés                | 2 Grammes                           |
| <b>Glucides</b>                         | 9 Grammes                           |
| dont sucres                             | 1 Gramme                            |
| <b>Fibres alimentaires</b>              | 1 Gramme                            |
| <b>Protéines</b>                        | 5 Grammes                           |
| <b>Sel</b>                              | -                                   |

**CARACTÉRISTIQUES**

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| <b>Pays de fabrication (GDSN)</b> | France |
|-----------------------------------|--------|