

BURGER VEGETAL CUIT 50G CONGELE

Préparation cuite à base de végétaux

Photo produit Cuit



Suggestion de présentation

Lieu de transformation

France FR 68-270-002

Ingrédients ⁽¹⁾ :

Haché végétal de soja cuit BIO [soja (eau, protéine de soja), soja naturellement fermenté (eau, fèves de soja, extrait de champignons)]; farine de soja ; pellicule de lin ; oignon frit (huile de tournesol) ; psyllium blond ; oignon grillé ; betterave ; huile d'olive BIO ; sel ; poivre.

Allergènes ⁽¹⁾ :

Présence : soja

(1) Sous réserve de modification suite à validation produit

Code article	Calibre	Conservation ⁽²⁾	Conditionnement	Emballage	Palettisation
A créer	50g +/-5g	12 mois à partir du jour de congélation à -18°C	Sac : 5 kg	Sac / colis : 1 Poids net (kg) : 5 kg	Colis / palette : 104 Poids net (kg) : 520

⁽²⁾Sous réserve du respect de la chaîne du froid et des températures de stockage indiquées.

Après décongélation entre 0° et 4°C, maximum 48 heures avant consommation. NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

MODE DE PREPARATION

Décongélation Préalable la veille :

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit (par calcul)

Energie (kcal/kJ) Kilocalories/Kilojoules	Protéines (g) P	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Matières grasses (g) L	Dont acides gras saturés (g)	P/L	Sel (g)	Fibres Alimentaires (g)
117/742	17	9,9	3,3	6,3	1,0	2,6	0,49	-

Recommandations GEMRCN

Restauration collective

	Déjeuner		Dîner	
	Grammage (g)	Fréquence (en nb de repas)	Grammage (g)	Fréquence (en nb de repas)
Enfants de 18 mois à 3 ans	-	-	-	-
Enfants en maternelle	-	-	-	-
Enfants en classe élémentaire	-	-	-	-
Adolescents, adultes et personnes âgées livrées à domicile	-	-	-	-
Personnes âgées en institution	-	-	-	-