



**Unilever
Food
Solutions**



Le Boucher Végétarien Palet Croustillant 1,8kg



AVANTAGES PRODUIT

- Croustillant à l'extérieur.
- Tendre & juteux à l'intérieur.
- Enrichi en vitamine B12 et en fer & source de protéines et riches en fibres Surgelé, se prépare en quelques minutes minutes au four ou à la poêle
- Convient aux végétaliens & Nutriscore
- A Une alternative végétalienne pour cuisiner une grande diversité de plats(burger, wrap, salade composée, etc.)

Dénomination légale :	Préparation végétalienne à base de soja et de blé, aromatisée, cuite, surgelée, enrichie en vitamine B12 et			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Ingrédients : préparation à base de SOJA et de BLÉ 50% (eau, protéines de SOJA, GLUTEN de BLÉ, amidon), farine de BLÉ, eau, huiles végétales (colza, tournesol, en proportions variables), épaississant (méthylcellulose), fibres de bambou, amidons (dont BLÉ), sons de psyllium, sel, arômes naturels, GLUTEN de BLÉ, fibres d'AVOINE, extrait de levure, farine de maïs, amidon modifié, correcteur d'acidité (acétate de potassium), dextrose, poudres à lever (diphosphates et carbonates de sodium), vinaigre d'alcool, sucre, levure, acidifiant (acide citrique), épices et aromates, extraits d'épice et d'herbe (dont CÉLERI), oignon en poudre, ail en poudre, fer, vitamine B12.</p> <p>Peut contenir : MOUTARDE et graines de SÉSAME.</p> <p>Convient aux végétaliens.</p>	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	Céréales contenant du gluten	x		
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs			x
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja	x		
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)			x
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x
	Céleri et produits à base de céleri	x		
	Moutarde et produits à base de moutarde		x	
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		x	
	Anhydride sulfureux et sulfites			x
ADDITIFS	Lupin et produits à base de lupin			x
<p>E461 - méthylcellulose - E14XX - amidon modifié - E261 - acétate de potassium - E450 - diphosphates - E500 - carbonates de sodium - E330 - acide citrique -</p>	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette : Tournesol, Soja, Gluten, Colza, Céleri, Blé, Avoine			



INFORMATIONS TECHNIQUES

Mode d'emploi :	À la poêle : décongeler les Palets croustillants, les faire frire dans une poêle avec 2 cuillères d'huile végétale à feu moyen en les retournant plusieurs fois pendant environ 5 à 6 minutes
Dosages :	
DDM Garantie Réception Entrepôt :	180 Jours
Mode de conservation du produit :	- Conserver congelé à -18°C ou en dessous. - Après décongélation, à conserver dans les 3 jours. Ne jamais recongeler un produit décongelé.
Pays de Conditionnement :	Pays-Bas

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé ¹	Par portion*	%** par portion*
Valeur énergétique	1005KJ - 242Kcal				
Matières grasses	16				
- dont acides gras saturés	1,1				
Glucides	13				
- dont sucres	1,3				
Fibres	6				
Protéines	8,8				
Sel	1,2				

* Taille de la portion =

**% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

¹: Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)



**Unilever
Food
Solutions**

Convient aux végétariens : OUI
Convient aux végétaliens : OUI
Produit biologique : NON

Sans OGM: OUI

INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8720182103260	TVB/LBV PALETCROUSTI1,8KG						1,8	1,952	196	257	104	5,238688
CARTON						UC/ Cart							
COUCHE		18	CARTON			UC/ Che				1200	800	1190	
PALETTE	8720182103277	10	COUCHE	CARTON	180	UC/ Pal	324	376,4		1200	800	1190	1142,4

Code douanier : 21069098

Engagements qualité :

Norme FSSC 22000 ou équivalent
HACCP en place
Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

Nous contacter :

UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
92842 Rueil-Malmaison cedex
Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)
www.ufs.com

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com