



**Le Boucher Végétarien**  
**Mini-pané végétalien**  
**1,75kg**



[https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=126241824\\_18FD5656440A54656387FDC642153A47&file](https://secure.equadis.com/Equadis/MultimediaFileViewer?key=126241824_18FD5656440A54656387FDC642153A47&file)

**AVANTAGES PRODUIT**

- Panure croustillante & texture moelleuse et juteuse
- Bonne tenue de la panure après cuisson
- Facile et rapide de préparation grâce à son format surgelé
- Source en protéines et en fibres & enrichi en vitamine B12 et fer
- Différents types de cuisson possibles : four, friteuse, remise en température

<b>Dénomination légale :</b>	Préparation végétalienne à base de soja, aromatisée, cuite, surgelée, enrichie en vitamine B12 et fer.			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
<p>Ingrédients : protéines de SOJA texturées (58%) (eau, concentré de protéines de SOJA), pétales de maïs (maïs, sucre, sel), huiles végétales (colza, tournesol), farine (maïs, riz), fibres d'AVOINE, amidon modifié de maïs, arômes naturels, épaississant (méthylcellulose), vinaigre d'alcool en poudre (vinaigre d'alcool, correcteur d'acidité (hydroxyde de sodium)), sel, amidon de maïs, isolat de protéines de SOJA, acidifiant (acide citrique), fer, vitamine B12. Peut contenir : céleri, moutarde, graines de sésame, autres céréales contenant du gluten. Convient aux végétaliens.</p>	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	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	
<b>ADDITIFS</b>	Lupin et produits à base de lupin			
<p>E330 - Acide citrique - E461 - Méthylcellulose - E524 - Hydroxyde de sodium - Amidon modifié -</p>	Mollusques et produits à base de mollusques			
	- Présents dans la recette : Soja, Avoine			



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	CONSEILS DE PRÉPARATION Frir à 180°C pendant 3-4 minutes jusqu'à ce que le produit soit doré. Bien chauffer à cœur avant consommation.
<b>Dosages :</b>	
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	180 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	Conserver congelé à -18°C ou en dessous. Après décongélation, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 3 jours. Ne jamais recongeler un produit décongelé.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	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 <sup>1</sup>	Par portion*	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	936kJ - 224kcal				
<b>Matières grasses</b>	11 g				
<b>- dont acides gras saturés</b>	0.9 g				
<b>Glucides</b>	19 g				
<b>- dont sucres</b>	0.5 g				
<b>Fibres</b>	6.4 g				
<b>Protéines</b>	9 g				
<b>Sel</b>	1.5 g				

\* Taille de la portion =

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

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

Convient aux végétariens : OUI      Sans OGM: OUI      Sans Alcool: OUI  
 Convient aux végétaliens : OUI      Kasher: OUI      Halal: OUI  
 Produit Biologique: NON  
 Produit ionisé :



### 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	8718692787827	TVB/LBV MINI-PANÉ 1,75KG						1,75	1,925	108	267	198	5,709528
CARTON		1				UC/ Cart							
COUCHE		18	CARTON	18		UC/ Che							
PALETTE	8710604731928	10	COUCHE	180	CARTON	180	UC/ Pal	315	372	1200	800	1233	1183,7

Code douanier : 21069092

### 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](http://www.ufs.com)  
Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)