




LE BOUCHER VÉGÉTARIEN Palet
croustillant 1,8kg



AVANTAGES PRODUIT

Un palet végétalien de 9cm de diamètre au **goût riche et savoureux**. Il s'intègre parfaitement dans **tous types de plats** : wraps, burgers, sandwichs, salades, plats traditionnels. Un palet doré à **double texture** : Croustillant à l'extérieur , tendre & juteux à l'intérieur. Il est **riche en fibres et source de protéines** ; ainsi qu'enrichi en **vitamines B12 et source de fer** (qui sont les nutriments présents dans les produits à base de viande).

Sa recette est **surgelée** afin de faciliter la gestion des stocks. -----> **Nutri-score A**



Dénomination légale :	Préparation végétalienne à base de soja et de blé, aromatisée, cuite, surgelée, enrichie en vitamine B12 et fer. Source de protéines			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
Préparation à base de SOJA et de BLÉ (50%) (eau, protéines de SOJA , GLUTEN de BLÉ , amidon de pomme de terre), farine de BLÉ , eau, huiles végétales (colza, tournesol), fibres (bambou, psyllium, AVOINE), amidons (tapioca, BLÉ), épaississant (méthylcellulose), sel, arômes naturels, GLUTEN de BLÉ , extrait de levure, 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 herbes, extraits d'épice et d'herbe (dont CÉLERI), oignon en poudre, ail en poudre, fer, vitamine B12. Peut contenir : orge, moutarde, graines de sésame. Convient aux végétaliens.	Selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	Céréales contenant du gluten	x		
	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 et produits à base de ces fruits)			x
	Céleri et produits à base de céleri	x		
	Moutarde et produits à base de moutarde			
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			x
	Anhydride sulfureux et sulfites			x
	Lupin et produits à base de lupin			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	Présents dans la recette : Soja, Blé, Avoine, Céleri			

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
DDM Garantie Réception Entrepôt :	180 Jours
Mode de conservation du produit :	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.

Pays de Conditionnement :	Pays-Bas
---------------------------	----------

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	% d'Apport de Référence pour un adulte type	Pour la portion de produit préparé*	% d'Apport de Référence pour un adulte type
Valeur énergétique	1005 KJ - 242 Kcal	12%	904 KJ - 218 Kcal	11%
Matières grasses	16	23%	14	20%
- dont acides gras saturés	1,1	6%	1	5%
Glucides	13	5%	12	5%
- dont sucres	1,3	1%	1,2	1%
Fibres alimentaires	6		5,4	
Protéines	8,8	18%	7,9	16%
Sel	1,3	20%	1,1	18%
Fer	2,3mg	16%	2,1mg	15%
Vitamines B12	0,8µg	32%	0,72µg	29%

* Taille de la portion = 90g

Convient aux végétariens :

OUI

Sans Alcool:

OUI

Convient aux végétaliens :

OUI

Kasher:

NON

Produit Biologique:

NON

Organisme certifiantateur:

Produit ionisé :

NON

INFORMATIONS LOGISTIQUES

								AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN	DESCRIPTION PALETTISATION						Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8720182103260	TVB/LBV PaletCrousti 1,8kg						1,8	1,952	196	257	104	5,239
CARTON	8720182103260	1					UC/Cart	1,8	1,952	196	257	104	5,239
PALETTE	8720182103277	10	COUCHE	180	CARTON	180	UC/Pal	324	376,36	1200	800	1190	1,142

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