



## Le Boucher Végétarien Haché Végétalien 2kg



### AVANTAGES PRODUIT

- > Le haché végétalien est la solution végétalienne qui s'intègre parfaitement dans tous types de plat : lasagne, chili sin carne, plat en sauce, wok.
- > Sa texture moelleuse et juteuse est proche de celle de la viande.
- > Il est **riche en protéines et en fibres** ; ainsi qu'**enrichi en fer et vitamines B12**.
- > Le produit **ne contient pas d'ingrédient issu d'OGM** faisant l'objet d'un étiquetage (conformément à la réglementation européenne).



#### Dénomination légale :

Préparation végétarienne à base de soja, hachée, aromatisée, cuite, surgelée, enrichie en vitamine B12 et fer

#### INGRÉDIENTS

Protéines de SOJA texturées (95%) (eau, protéines de SOJA), acidifiant (lactate de potassium), extrait de malt d'ORGE, sirop de glucose, protéines végétales hydrolysées (SOJA), arômes, épices et aromates, colorant (caramel ordinaire), sel, fer, vitamine B12. Peut contenir: lait, œuf, arachides, fruits à coque. Convient aux végétaliens.

#### ALLERGÈNES

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		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			x
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, Orge			

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Mode d'emploi :

Ajouter le haché aux sauces, sautés, ou autres plats, en fin de cuisson et laisser mijoter 4 à 5 minutes. Le haché peut également se faire frire dans une poêle ou cuire au four.

DDM Minimum 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	pour 100 ml de produit préparé	Pour la portion de produit préparé*	% d'Apport de Référence pour un adulte type
Valeur énergétique	524kj - 125kcal			6/6
Matières grasses	<0,5			<1
- dont acides gras saturés	0,1			<1
Glucides	2,8			1
- dont sucres	0,5			<1
Fibres alimentaires	7			NA
Protéines	24			48
Sel	1,6			27
Fer	7mg			
Vitamines B12	0,5µg			

\* Taille de la portion = 80g

Convient aux végétariens : OUI                                  Sans Alcool: OUI  
 Convient aux végétaliens : OUI                                Kasher: NON  
 Produit Biologique: NON    Organisme certifié: OUI  
 Produit ionisé : NON

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLÉE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13			POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8718692786639		Haché Végétarien 2kg Vegetarian Butcher	2,000	2,175	267,0	198,0	108,0	5,710
CARTON	8718692786639		1 UC/Cart	2,000	2,175	267	198	108	5,710
COUCHE	8710604736855	18	CARTON 18 UC/Che	36,000	39,150	1200	800	108	103,680
PALETTE	8710604731881	10	COUCHE 180 CARTON 180 UC/Pal	360,000	416,500	1200	800	1243	1,193

Numéro douanier : 21061020

**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)