

Nouveau !
VÉGÉTAL



CHILI SIN CARNE 2KG

Toutes les saveurs du Mexique dans une recette qui allie des haricots rouges cuisinés aux épices mexicaines avec du quinoa, du maïs, de la tomate et un gratinage au cheddar.

Nos + Produit

- Une recette gourmande aux saveurs **mexicaines**, pour les petits comme les grands!
- Un plat **végétarien** (sans viande, sans poisson et sans fromage à présure animale) et **source de protéines**.
- Un produit source de protéines et avec un **P/L>1** pour une fréquence de repas optimale sur cette catégorie de produit.



INGRÉDIENTS MIS EN OEUVRE

Haricot rouge 20,5%, tomates 19,5% (tomates pelées concassées et jus de tomates), eau, poivrons rouges 11%, tomates 7,5%, concentré de tomates 6,5%, quinoa 4%, échalotes 3,5%, oignons 2,5%, CHEDDAR 2%, huile d'olive, maïs 1%, amidon, CRÈME fraîche, sel, ail, cumin, basilic, persil, origan, purée de piments (piments, sel, correcteur d'acidité : **E260**), poivre noir, poivre blanc.

Les informations en MAJUSCULES sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Traces possibles de : gluten, œuf, poisson, mollusques, crustacés, moutarde, céleri, soja, graines de sésame.

Nous attestons que tous les produits que nous fabriquons sont élaborés à partir de matières premières conventionnelles sans OGM et que, en application des règlements OGM (CE N° 1829/2003 et 1830/2003 du 18 octobre 2003), aucune mention spécifique n'est à indiquer sur les étiquetages.

Nous garantissons qu'aucun des ingrédients entrant dans la composition de nos recettes n'a subi de traitement ionisant

Les engagements de Marie Restauration :

- Des recettes cuisinées en France depuis toujours.
- Des ingrédients garantis sans OGM
- Une démarche **clean label**



E260 : acide acétique



PROTOCOLE DE RÉCHAUFFAGE

Au four préchauffé à 200° C : Retirer le sachet, enfourner la barquette et laisser chauffer :

- 45 minutes environ pour un produit surgelé
- 30 minutes environ après décongélation en froid positif (0 + 3° C).



CONSERVATION

DLUO : 24 mois.

À conserver à -18° C.

Une fois dégelé, ce produit ne doit pas être recongelé.

Code Article : 97235

Code EAN : 3661987000192

Code d'agrément : FR-79.005.001-CE

EMB : 79 005 A

Code de nomenclature douanière : 19023090

Site de fabrication : Airvault

Mise à jour le 27/03/19

Nouveau !
VÉGÉTAL

CHILI SIN CARNE

2KG

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

	Pour 100g
Energie	82 kcal
	342 kJ
Matières grasses	3,0 g
<i>dont Acides gras saturés</i>	0,8 g
Glucides	8,9 g
<i>dont sucres</i>	3,5 g
Fibres alimentaires	2,7 g
Protéines	3,5 g
Sel	0,68 g
	P/L 1,17

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

FMAR	<1 000 000
E coli	<10
S aureus	<100
C. perfringens	<30
B cereus	<500
Salmonelle	absence / 25 g
Listeria	Abs / 25 g (tolérance 100 /g)

**RECOMMANDATIONS
GEMRCN**

Recommandation de portion à servir



	Maternelle	Elémentaire	Ado/Adultes	Séniors	Carcéral
<i>Entrée</i>	-	-	-	-	-
<i>Plat</i>	180g	250g	250 à 300g	175 à 250g	À adapter
<i>Entrée</i>	Sans limitation de fréquence				
<i>Plat</i>	3/20	3/20 Ado 4/20 Adulte	2/20	12/56	

Fréquence de Service recommandée
par le GEMRCN :**DONNÉES LOGISTIQUES**

	COLIS	PALETTE
Nb de Pièces	3	270
Nb de colis	/	90
Nb de couches	/	10
Nb de colis par couche	9	

Détail conditionnement :

Barquette ½ gastro en aluminium

	PIECE	COLIS	PALETTE
Poids Net (kg)	2,00	6,00	540,0
Poids Brut (kg)	2,04	6,42	602,5
Largeur (mm)	324	256	800
Longueur (mm)	250	376	1200
Hauteur (mm)	43	142	150
Hauteur avec palette (mm)	/	/	1570