

# POLENTA WITH GARDEN VEGETABLES



- Creamy recipe
- Optimal to be served with meat, poultry or fish
- Colourful visual with the Italian garnish of vegetables

## INSTRUCTIONS FOR USE

Remove the plastic film. In the oven: Pre heat the oven at 170°C. Reheat for 20 min at 170°C.

Product code : 0813301 • 20 items of 80g (1,600 kg) - 12 cm x 3 cm

## Polenta with garden vegetables

### DESCRIPTION

#### Ingredients

Water, cream (dairy cream (**milk**), stabiliser: carrageenans (E407)), carrot 10.9%, courgettes 10.9%, polenta 10.1% (corn semolina), **egg** yolk, sunflower oil, spring onion 3.1%, vegetable stock (dextrose, maltodextrine, leek, herbs, natural flavour (**celery**), tomato, vegetable oil, spices), parsley 0.8%, salt, Parmesan (**milk**), potato starch, pepper, garlic

**Allergies** CONTAINS milk and dairy products, eggs and egg-based products, celery. May contain cereals containing gluten, soy, shellfish, molluscs, sesam, mustard, fish, sulphites, nuts, peanuts and lupine.

GMF • No

Hydrogenated fats • No

Pork gelatine • No

Irradiated products • No

### AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (for 100g)

Caloric value (kcal) :	192 kcal				
Energy value (kJ) :	793 kJ				
Protein :	3,7 g	Fat :	15,3 g	Carbohydrate :	7,0 g
		Of which saturates :	6,7 g	Of which sugars :	3,2 g
Total fiber :	5,7 g	Sodium :	204 mg		

### PRATICAL INFORMATION

EAN13	3700478581335	DUN14	13700478581332
Best before (days)	547	Sell by (days)	365
Storage instructions	Store at -18°C. Never refreeze thawed products. 24 hours maximum between 0 and 4°C after thawing.		

### PACKAGING

	Cases*	Pallet(80x120)**	Pallet(100x120)**
Dimension in mm (WxDxH)	386 x 292 x 46	240cases (30 layers of 8 cases)	300 cases (30 layers of 10 cases)
Gross weight (kg)	1,790 kg	Gross weight (kg) 429.6 kg	Gross weight (kg) 537 kg
Net weight (kg)	1,600 kg	Pallet height (m) 1,38 m	Pallet height (m) 1,38 m

\* External dimension - \*\* Without pallet (+0,15 m +30 kg)

## POLENTA AUX PETITS LÉGUMES



- Recette crémeuse
- Une forme de garniture différente pour varier les présentations
- Garniture italienne apportant de la couleur au produit
- Idéal en accompagnement de viandes, volailles et poissons

### REMISE EN OEUVRE

Retirer le film plastique. Cuisson au four traditionnel : Préchauffer le four à 170°C. Réchauffer 20 min à 170°C.

Code produit : 0813301 • 20 pièces de 80 g (1,600 Kg) - 12 cm x 3 cm

Polenta aux petits légumes

### COMPOSITION

#### Ingrédients

Eau, crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes (E407)), carotte 10,9%, courgette 10,9%, polenta 10,1% (semoule de maïs), jaunes d'**œufs**, huile de tournesol, ciboule 3,1%, bouillon de légumes (dextrose, maltodextrine, poireau, plantes aromatiques, arômes naturels (**céleri**), tomate, huile végétale, épices), persil 0,8%, sel, parmesan (**lait**), féculé de pomme de terre, poivre, ail.

**Allergènes** CONTIENT lait et produits laitiers, œufs et ovoproduits, céleri. Présence éventuelle de céréales contenant du gluten, soja, crustacés, mollusques, sésame, moutarde, poisson, sulfites, fruits à coques, arachides et lupin.

OGM • Non MGH • Non Gélatine de porc • Non Ionisation • Non

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)

<b>Valeur calorique (kcal) :</b>	192 kcal		
<b>Valeur énergétique (kJ) :</b>	793 kJ		
<b>Protéines :</b>	3,7 g	<b>Lipides :</b>	15,3 g
		<b>Dont acides gras saturés :</b>	6,7 g
<b>Fibres totales :</b>	5,7 g	<b>Sodium :</b>	204 mg
		<b>Glucides :</b>	7,0 g
		<b>Dont sucres :</b>	3,2 g

### INFORMATIONS PRATIQUES

<b>EAN13</b>	3700478581335	<b>DUN14</b>	13700478581332
<b>DLUO (jours)</b>	547	<b>DLV (jours)</b>	365
<b>Conservation</b>	A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé. À conserver 24h maximum entre 0 et 4°C après décongélation.		

### CONDITIONNEMENT

	UV (étui)*	Palette (80x120)**	Palette (100x120)**
<b>Dimension en mm (Lxlxh)</b>	390 x 296 x 50	240 UV ( 30 couches de 8 UV)	300UV ( 30 couches de 10 UV)
<b>Poids brut (kg)</b>	1,790 kg	<b>Poids brut (kg)</b> 429.6 kg	<b>Poids brut (kg)</b> 537 kg
<b>Poids net (kg)</b>	1,600 kg	<b>Hauteur totale (m)</b> 1,50 m	<b>Hauteur totale (m)</b> 1,50 m

\* dimensions extérieures - \*\*hors palette (+0,15 m +30 kg)