

# FICHE TECHNIQUE

CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE : **7250**

## Pâté au poulet / Chicken pie

<b>FORMAT</b>	510GR	<b>FORMAT</b>	510GR
<b>UNITÉ PAR CAISSE</b>	10 BOITES	<b>UNIT PER BOX</b>	10 UNITS
<b>FRAIS OU CONGELÉ</b>	CONGELÉ	<b>FRESH OR FROZEN</b>	FROZEN
<b>NATURE DU PRODUIT</b>	PAC	<b>NATURE OF THE PRODUCT</b>	RTB
<b>DIMENSION DE LA CAISSE</b>	LONGEUR : 42.5 CM LARGEUR : 21.5 CM HAUTEUR : 21.5 CM	<b>BOX DIMENSION</b>	LENGTH : 42.5 CM WIDTH : 21.5 CM HEIGHT : 21.5 CM
<b>POIDS DE LA CAISSE</b>	5.10 KG	<b>BOX WEIGHT</b>	5.10 KG
<b>PALETTISATION</b>	QTÉE PAR RANGÉE : 10 RANGÉE PAR PALETTE : 7	<b>PALLETIZING</b>	QUANTITY PER ROW: 10 NUMBER OF ROW: 7

### Ingrédients

Bouillon de poulet maison, farine de blé, shortening d'huile végétale, poulet, eau, pommes de terre (métabisulfite de sodium), céleri, pois verts, carottes, oignons, margarine de soya (huile de palme et/ou palmiste, sel), sel, assaisonnements (sel glutamate monosodique), sucre substances laitières modifiées, sorbate de potassium, poivre blanc.

### Ingredients

Homemade Chicken broth, wheat flour, vegetable oil shortening, chicken, water, potatoes (sodium metabisulfite), celery, green peas, carrots, onions, soy margarine (palm oil and/or palm kernel oil, salt), salt, seasoning (salt, monosodium glutamate), sugar, modified milk ingredients, potassium sorbate, white pepper.

<b>ALLERGÈNES</b>	SOYA, BLÉ, LAIT, SULFITE	<b>ALLERGENS</b>	SOY, WHEAT, MILK, SULPHITE
-------------------	--------------------------	------------------	----------------------------

### Entreposage/ durée de vie :

Tous les produits congelés ont une durée de vie de 1 an et doivent être entreposés à -18 °C.

### storage/ life time :



All frozen products have a shelf life of 1 year and should be stored at -18°C.

**Mode de cuisson:**

Préchauffer le four à 325°F(180°C), retirer de l’emballage et faire chauffer le pâté environ 40 à 50 minutes.

**Cooking instructions:**

Preheat oven to 325°F(180°C), remove from packaging and bake pie for 40 to 50 minutes.

<p><b>VALEUR NUTRITIVE</b></p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="3"><b>Valeur nutritive</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Nutrition Facts</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Pour 1 portion (170g) / per 1 portion (170g)</td> </tr> <tr> <td>Teneur Amount</td> <td></td> <td>% valeur quotidienne % Daily value</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Calories / Calories 410g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Lipides / Fat 26g</b></td> <td>40</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Saturés / saturated 7g + Trans / trans 7g</td> <td>33</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Cholestérol / Cholesterol 15 mg</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sodium / sodium 530 mg</b></td> <td>22</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td><b>Glucides / Carbohydrate 33g</b></td> <td>11</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Fibres / fibre 2g</td> <td>7</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Sucres / sugars 2g</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Protéines / protein 11g</b></td> </tr> <tr> <td>Vitamine A / Vitamin A</td> <td>15</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Vitamine C / Vitamin C</td> <td>6</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Calcium / calcium</td> <td>2</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Fer / iron</td> <td>15</td> <td>%</td> </tr> </table>	<b>Valeur nutritive</b>			<b>Nutrition Facts</b>			Pour 1 portion (170g) / per 1 portion (170g)			Teneur Amount		% valeur quotidienne % Daily value	<b>Calories / Calories 410g</b>			<b>Lipides / Fat 26g</b>	40	%	Saturés / saturated 7g + Trans / trans 7g	33	%	<b>Cholestérol / Cholesterol 15 mg</b>			<b>Sodium / sodium 530 mg</b>	22	%	<b>Glucides / Carbohydrate 33g</b>	11	%	Fibres / fibre 2g	7	%	Sucres / sugars 2g			<b>Protéines / protein 11g</b>			Vitamine A / Vitamin A	15	%	Vitamine C / Vitamin C	6	%	Calcium / calcium	2	%	Fer / iron	15	%
<b>Valeur nutritive</b>																																																				
<b>Nutrition Facts</b>																																																				
Pour 1 portion (170g) / per 1 portion (170g)																																																				
Teneur Amount		% valeur quotidienne % Daily value																																																		
<b>Calories / Calories 410g</b>																																																				
<b>Lipides / Fat 26g</b>	40	%																																																		
Saturés / saturated 7g + Trans / trans 7g	33	%																																																		
<b>Cholestérol / Cholesterol 15 mg</b>																																																				
<b>Sodium / sodium 530 mg</b>	22	%																																																		
<b>Glucides / Carbohydrate 33g</b>	11	%																																																		
Fibres / fibre 2g	7	%																																																		
Sucres / sugars 2g																																																				
<b>Protéines / protein 11g</b>																																																				
Vitamine A / Vitamin A	15	%																																																		
Vitamine C / Vitamin C	6	%																																																		
Calcium / calcium	2	%																																																		
Fer / iron	15	%																																																		
<p><b>CODE UPC</b></p>																																																				
<p><b>CODE CAISSE</b></p>	 <p>1 07 76673 07250 3</p>																																																			