

189447/001



500 mm

171 mm

26 à 30 soufflés de légumes au naturel.

INGRÉDIENTS :

Cœufs entiers, farine de **blé**, graisse de bœuf, légumes : 15% à la mise en œuvre (haricots verts, petits pois, carottes, navets en proportion variable), eau, viande de dinde, sel, **beurre**, **gluten** de **blé**, blancs d'**œufs**, arômes (blé).
Liquide de couverture : eau.

*Origine : UE

Allergènes : blé, œufs, lait.

Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g
176 kcal / 731 kJ

Matières grasses :	12 g
dont acides gras saturés:	7.66 g
Glucides	11.4 g
dont sucres	0.3 g
Protéines	5.3 g
Sel :	0.92 g

CONSEIL DE PRÉPARATION :

Ouvrir la boîte et égoutter les soufflés de légumes.



- Disposer les soufflés dans un plat à gratin, recouvrir de la sauce de votre choix, parsemer ou non de fromage râpé et faire chauffer au four 30 minutes environ à 200/220°C



- Disposer les soufflés dans une casserole, recouvrir de la sauce de votre choix, couvrir et laisser chauffer 25 à 30 minutes.

SERVICE CONSOMMATEURS

Pour toute demande de renseignements écrivez à :
Service consommateurs S.A.S Julien Mack BP30
21160 COUCHEY
En précisant les références de fabrication inscrites sur le fond de la boîte.

Mail: julienmack@wanadoo.fr - www.julienmack.com



Soufflés de Légumes au naturel

**26 à 30
soufflés
1,53 kg**



suggestion de présentation

l'idée de sauces
pour accompagner les soufflés de Volaille
Sauce Béchamel
Sauce Mère

26 à 30 soufflés
Poids net égoutté : 1,53 kg
Poids net total : 2,460 kg

À consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.
Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture : à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.



Soufflés de Légumes au naturel

**26 à 30
soufflés
1,53 kg**



suggestion de présentation

01/17 - 189447/001 R 3/1 HXL

