



22, Avenue de Chamboland - B.P. 15
F21701 Nuits-Saint-Georges cedex
Standard : 03 80 62 60 00
Télécopie : 03 80 62 60 26

Envoi mail le : 08/12/16
Julien Mack - 002069
N° de VOTRE commande : -

IMPRESSION FEUILLE OFFSET-
Format imposition : ht x l : +110. x +330. mm
Découpe n° : -
Papier : Idem Label Blanc 80gr
Spécificité DORURE : -
Quantité : 20 000 ex

BON A TIRER

Pour un traitement rapide et fiable de vos futures commandes, veuillez nous rappeler le code inscrit au-dessus de cette épreuve. Il est unique pour chaque modèle.

Sans modification
Avec modification

Date :

Signature :

**RÉPONSE IMPÉRATIVE
SOUS 24 HEURES**

V199293_002_Pour epreuve.pdf - h: +110. x l: +330. mm



Poids net total: **800 g**
Poids net de quenelles: **510 g**
Marque déposée.

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

PENSEZ AU TRI!

BOITE METAL
RECYCLABLE
4

RECYCLÉ
RECYCLABLE
RECYCLABLE
RECYCLABLE

COMPOSER POUR VOTRE LOCALISER: WWW.JULIENMACK.COM



16 Quenelles de VEAU AU NATUREL



Julien Mack, des idées gourmandes au cœur des traditions de nos régions. En entrée ou en plat principal, ces délicieuses quenelles peuvent être accompagnées d'une sauce blanche ou de toute autre sauce épaisse appréciée par la famille, de fromage râpé, de chapelure, puis gratinées. Elles peuvent aussi être coupées en rondelles comme ingrédient principal d'une bouchée à la reine ou d'une tourte.

SUGGESTION D'UTILISATION
Ouvrir la boîte, égoutter et verser dans un récipient approprié :

- Four micro-onde : 4 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce.
- À la casserole : 6 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce.
- Bain-marie : 15 minutes dans la boîte ouverte.
- Four traditionnel : 20 minutes à 180°C recouvertes d'une sauce et de fromage râpé.

16 QUENELLES DE VEAU
Ingrédients de la quenelle :
Farine de blé, graisse de bœuf, eau, viande de veau* (13% à la mise en œuvre), blancs d'œufs, sel, **gluten de blé, lactose et protéines de lait**, extrait naturel de poivre. Liquide de couverture : eau.
*Origine : UE
Allergènes : blé, œufs, lait.



16 Quenelles de VEAU AU NATUREL



SERVICE CONSOMMATEURS
Pour toute demande de renseignements écrivez à :
Service consommateurs S.A.S. Julien Mack
BP20 21160 COUCHEY
en précisant les références de fabrication inscrites sur le fond de la boîte.
Mail : julienmack@wanadoo.fr - www.julienmack.com

FR
21.200.001
CE

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGÉTIQUES POUR 100 g	
153 kcal / 639 kJ	
Matières grasses :	9,8 g
dont acides gras saturés :	6,3 g
Glucides	11,4 g
dont sucres	0,3 g
Protéines	4,2 g
Sel :	0,95 g

RECOMMANDATION DE PRÉSENTATION

ZONE RESERVE SANS VERNIS
01/17 - 199293_002 4/4 GA

Bande sans impression