



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 80gr
Spécificité DORURE : -
Quantité : 25 000 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

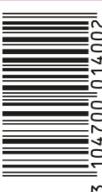
Avec modification

Date :

Signature :

**RÉPONSE IMPÉRATIVE
SOUS 24 HEURES**

V199294_002_Pour epreuve.pdf - h: +110. x l: +330. mm



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

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

RECYCLAGE
BOITE EN CARTON
A RECYCLER

RECYCLÉ
RECYCLÉ
RECYCLÉ
RECYCLÉ

PENSEZ AU TRI!

COMMERCE ÉQUITABLE LOCALISME ET VIVRE ENSEMBLE



16 Quenelles de VOLAILLE 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 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 VOLAILLE
Ingrédients de la quenelle :
Farine de **blé**, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* (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 VOLAILLE AU NATUREL



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

FR
21.200.001
CE

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGÉTIQUES POUR 100 g	
	171 kcal / 711 kJ
Matières grasses :	12 g
dont acides gras saturés :	7 g
Glucides	11 g
dont sucres	0,2 g
Protéines	4,2 g
Sel :	1 g

POUR TOUTE DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS, ÉCRIVEZ À :
SERVICE CONSOMMATEURS S.A.S. JULIEN MACK
BP 30 21160 COUCHEY
EN PRÉCISANT LES RÉFÉRENCES DE FABRICATION
INSCRITES SUR LE FOND DE LA BOÎTE.
MAIL : JULIENMACK@WANADOO.FR - WWW.JULIENMACK.COM

16 QUENELLES DE VOLAILLE
Ingrédients de la quenelle :
Farine de **blé**, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* (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.**

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

FR
21.200.001
CE

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGÉTIQUES POUR 100 g	
	171 kcal / 711 kJ
Matières grasses :	12 g
dont acides gras saturés :	7 g
Glucides	11 g
dont sucres	0,2 g
Protéines	4,2 g
Sel :	1 g

Bande sans impression

ZONE RESERVE SANS VERMOREL - 199294_002 4/4 GE