



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 : 13/12/16  
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 : 3 000 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**

V199296\_002\_Pour epreuve.pdf - h: +110. x l: +330. mm

### 10 Quenelles lyonnaises de volaille au naturel

**COMPOSITION :**  
INGRÉDIENTS DE LA QUENELLE : Œufs entiers, farine de blé, eau, graisse de bœuf, viande de dinde\* (13% à la mise en œuvre), sel, beurre, blancs d'œufs, gluten de blé, extrait naturel de poivre. Liquide de couverture : eau.  
\*Origine : UE  
**Allergènes : blé, œufs, lait.**

**SUGGESTION D'UTILISATION :**  
Rincer les quenelles à l'eau fraîche, les accommoder soit comme une entrée avec une sauce onctueuse, en les réchauffant au four (200/220°C) pendant 25 minutes environ, soit en gratin au fromage ou à la chapelure, soit comme garniture autour d'une viande, d'un gâteau de foie de volaille ou de ris de veau avec une sauce aux champignons. Vous obtiendrez une délicieuse garniture.

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.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGÉTIQUES POUR 100 g	
169 kcal / 702 kJ	
Matières grasses :	12.1 g
dont acides gras saturés:	7.2 g
Glucides	9.1 g
dont sucres	0.2 g
Protéines	5.4 g
Sel :	1.2 g

**Service Consommateurs :**  
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

Poids net total : **800g**  
Poids net quenelles : **510g**

FR 21.200.001 CE

**Julien Mack** MARQUE DÉPOSÉE