

Tripes sauce à la catalane et pommes de terre vapeur
Catalan sauce tripe and steamed potatoes



Poids net / Net weight :	300g
Poids brut / Gross weight :	340g
Format / Size :	Barquette
Gencod / Bar code :	3245366332014
DLUO totale / Optimum eat-by date :	18 mois /months
Estampille sanitaire / Health stamp :	FR 11.076.006 CE
Code douanier / Customs code :	1602 90 69 00

Liste d'ingrédients / Ingredients list

Tripes de bœuf 38% origine France, pommes de terre rondes vapeur 23%, eau, jambon sec de porc (jambon de porc origine France, salt, conservateur : nitrate de potassium), oignons émincés 2%, carottes 2%, concentré de tomate 1,6%, viande de porc origine France, farine de **blé**, sel, cornichons (**moutarde**), arôme (**soja**), vinaigre, couennes origine France, huile de tournesol, poivre, **céleri**, ail 0,05%, colorant : caramel ordinaire, laurier, thym, clous de girofle.

Beef tripe 38% origin France, round steamed potatoes 23%, water, pork dried ham (pork jam origin France, salt, preservative : potassium nitrate), sliced onions 2%, carrots 2%, tomato puree 1.6%, pork meat origin France, **wheat** flour, salt, pickles (**mustard**), flavor (**soy**), vinegar, rinds origin France, sunflower oil, pepper, **celery**, garlic 0.05%, coloring : ordinary caramel, laurel, thyme, cloves.

Conseils de préparation / How to prepare

Au micro-ondes : percer l'opercule avec une fourchette et faire chauffer pendant 2 minutes puissance maximale. Au bain-marie : plongez la barquette fermée dans l'eau frémissante durant 8 minutes. La passer sous l'eau froide avant l'ouverture.

In the microwave : break the seal with a fork and cook for 2 minutes at maximum power. In a water bath : submerge the tray closed in simmering water for 8 minutes. Pass it under cold water before opening.

Valeurs nutritionnelles pour 100g / Nutritional values for 100g

KJ	451	Matières grasses / Fat (g)	3,9
		dont acides gras saturés / incl. saturated (g)	1,8
Kcal	107	Glucides / Carbohydrates (g)	4,5
		dont sucres / incl. sugars (g)	0,5
Sel / Salt (g)	0,95	Protéines / Proteins (g)	13

Dimensions produit / Product dimensions

Longueur en cm / Length in cm	18
Largeur en cm / Width in cm	18
Hauteur en cm / Height in cm	3,8

Palettisation / Palletizing

Dimensions Carton / Box dimensions

Nombre de / Number of : UVC / carton (units / box)	8	Poids brut en kg / Gross weight in kg	2,720
		Longueur en cm / Length in cm	32,5
Nombre de / Number of : cartons / couche (boxes / layer)	14	Largeur en cm / Width in cm	19,1
		Hauteur en cm / Height in cm	19,5

Dimensions Palette / Pallet dimensions

Nombre de / Number of : couches / palette (layers / pallet)	7	Poids brut en kg hors poids palette / Gross weight in kg excluding pallet weight	266,560
		Longueur en cm / Length in cm	120,0
Nombre de / Number of : packs / palette (boxes / pallet)	98	Largeur en cm / Width in cm	80,0
		Hauteur dont palette en cm / Height in cm	151,5