

**Boulettes de bœuf, sauce à la catalane et riz**  
**Beef Meatballs with Catalan sauce and rice**



<b>Poids net / Net weight :</b>	300g
<b>Poids brut / Gross weight :</b>	340g
<b>Format / Size :</b>	Barquette
<b>Gencod / Bar code :</b>	3245369771957
<b>DLUO totale / Optimum eat-by date :</b>	18 mois /months
<b>Estampille sanitaire / Health stamp :</b>	FR 11.076.006 CE
<b>Code douanier / Customs code :</b>	1904 90 10 00

**Liste d'ingrédients / Ingredients list**

Riz précuit assaisonné 43% : eau, riz, huile de colza, sel - Sauce tomate cuisinée 30% : eau, concentré de tomates 4,4% du poids net total, oignons, lardons 1,8% du poids net total (poitrine de porc origine France, eau, sel, poivre), ail, farine de BLE, sel, sucre, huile d'olive, persil, vinaigre de vin rouge, poivre, piment d'Espelette - Boulettes de bœuf 27% : viande de bœuf 72% origine France, blanc d'OEUFs, chapelure (farine de BLE, sel), oignons déshydratés, fécule de pommes de terre, fibre de pois, sel, échalotes, épices et aromates. (% exprimés à l'emboîtement) Precooked and seasoned rice 43%: water, rice, rapeseed oil, salt - Cooked tomato sauce 30%: water, tomato concentrate 4.4% of total net weight, onions, pork dices 1.8% (pork belly origin France, water, salt, pepper), garlic, WHEAT flour, salt, sugar, olive oil, parsley, red wine vinegar, pepper, Espelette pepper - Beef meatballs 27% : beef origin France 72 %, EGG white, breadcrumbs (WHEAT flour, salt), dehydrated onions, potatoes starch, pea fiber, salt, shallots, spices and flavorings. (% Expressed at the casing)

**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	633	Matières grasses / Fat (g)	5,7
		dont acides gras saturés / incl. saturated (g)	2,5
Kcal	151	Glucides / Carbohydrates (g)	18,1
		dont sucres / incl. sugars (g)	1,3
Sel / Salt (g)	1	Protéines / Proteins (g)	6

**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
		<b>Dimensions Palette / Pallet dimensions</b>	

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