





### PCE Haché végétarien 3kg Dr.Oetker Profe

Haché végétalien à base de protéines végétales (précuit), surgelés

### Information technique et logistique :

N°article : 127634 A commander par : 1 Pièce Conditionnement : Boite Unités par palette : 176

DLC minimum à la livraison : 30 Jours

Contenu net par unité : 3000 GRM Poids net (gr.) par unité : 3000 Poids brut (gr.) par unité : 3250

### Informations supplémentaires sur le produit :

### Conditions de stockage :

Conserver à -18 °C. Ne pas recongeler après décongélation.

#### Allégations :

Le Haché vegan de Dr. Oetker Professional est une alternative vegan à la viande hachée. Utilisez ce produit polyvalent dans vos sauces pour pâtes et plats au four et préparez de savoureux plats pour les végétariens et les végétaliens. Le haché est à base de protéines de soja et a un goût neutre. Vous pourrez donc utiliser ce haché végane dans de nombreux plats. Faites revenir le haché surgelé pendant quelques minutes dans une poêle ou un wok.

### Les ingrédients :

Ingrédients: eau, 30% protéines végétales (SOJA, PROTÉINES DE SOJA hydrolysées), vinaigre, sel, extrait de malt d'ORGE, colorant (caramel), arôme naturel, sirop de glucose, épices, sels minéraux (fumarate ferreux), vitamine bl2.



# trustbox.

### Les allergènes :

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Sans
Poissons	Sans
Lait	Sans
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Contient
Soja	Contient
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans



## trustbox.

### Valeurs nutritives :

Valeurs nutritives	Par 100GR
Energie (kJ) Energie (kcal) Lipides (g) Dont lipides saturés (g) Glucides (g) - Dont sucres (g) Protéines (g) Sel (g)	521kJ 123kcal 0.5g 0.1g 6.9g 0.7g 20g 1.3g

### Contact:

S.A. DR. OETKER N.V. De Kleetlaan 7B, bus 1  $\cdot$  B-1831 Diegem

### Disclaimer:

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page: http://www.gslbelu.org/