

CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE : **7257**

## Pâté au Poulet / Chicken Pie

<b>FORMAT</b>	600 g	<b>FORMAT</b>	600 g
<b>UNITÉ PAR CAISSE</b>	10 BOITES	<b>UNIT PER BOX</b>	10 UNITS
<b>FRAIS OU CONGELÉ</b>	CONGELÉ	<b>FRESH OR FROZEN</b>	FROZEN
<b>NATURE DU PRODUIT</b>	PAM	<b>NATURE OF THE PRODUCT</b>	RTE
<b>DIMENSION DE LA CAISSE</b>	LONGEUR : 42.5 cm LARGEUR : 21.5 cm HAUTEUR : 21.5 cm	<b>BOX DIMENSION</b>	LENGTH : 42.5 cm WIDTH : 21.5 cm HEIGHT : 21.5 cm
<b>POIDS DE LA CAISSE</b>	4.5 kg	<b>BOX WEIGHT</b>	4.5 kg
<b>PALETTISATION</b>	QTÉE PAR RANGÉE : 10 RANGÉE PAR PALETTE : 7	<b>PALLETIZING</b>	QUANTITY PER ROW: 10 NUMBER OF ROW: 7
<b>DIMENSION PALETTE</b>	LONGEUR : 120.01 cm LARGEUR : 101.60 cm HAUTEUR : 15.24 cm	<b>PALETTE DIMENSION</b>	LENGTH : 47.25 in WIDTH : 40.00 in HEIGHT : 6.00 in

### Ingrédients

Bouillon de poulet maison, Farine de blé, Shortening d'huile végétale, Poulet, Eau, Pommes de terre (métabisulfite de sodium), Céleri, Pois verts, Carottes, Oignons, Margarine de soya (sel), Sel, Assaisonnements (sel), Sucre (sucre blanc), Substances laitières modifiées, Sorbate de potassium, Épices.

### Ingredients

Homemade Chicken broth, Wheat flour, Vegetable oil shortening, Chicken, Water, Potatoes (sodium metabisulfite), Celery, Green peas, Carrots, Onions, Soy margarine (salt), Salt, Seasoning (salt), Sugar (white sugar), Modified milk ingredients, Potassium sorbate, Spices.

<b>Allergènes</b>	Blé, Lait, Soya, Sulfites	<b>Allergens</b>	Wheat, Milk, Soy, Sulphites
-------------------	---------------------------	------------------	-----------------------------

### Entreposage / Durée de vie :

Tous les produits congelés ont une durée de vie de 1 an et doivent être entreposés à -18 °C.

### Storage / Life time :



All frozen products have a shelf life of 1 year and should be stored at -18°C.

**Mode de cuisson:**

Préchauffer le four à 350°F (175°C), retirer de l’emballage et faire chauffer le pâté environ 40 à 50 minutes.

**Cooking instructions:**

Preheat oven to 350°F (175°C), remove from packaging and bake pie for 40 to 50 minutes.

<p><b>VALEUR NUTRITIVE</b></p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"> <p><b>Valeur nutritive</b> <b>Nutrition Facts</b></p> <p>Pour 1/3 Pâté (150 g) Per 1/3 Pie (150 g)</p> </td> </tr> <tr> <td> <p><b>Calories / Calories 350</b></p> </td> <td> <p>%Daly value* % Valeur quotidienne*</p> </td> </tr> <tr> <td> <p><b>Lipides / Fat 22 g</b></p> <p>Saturés / Saturated 9 g Trans / Trans 0.5 g</p> </td> <td> <p>29 % 48 %</p> </td> </tr> <tr> <td> <p><b>Glucides / Carbohydrate 29 g</b></p> <p>Fibres / Fibre 2 g Sucres / Sugars 2 g</p> </td> <td> <p>7 % 2 %</p> </td> </tr> <tr> <td> <p><b>Protéines / Protein 8 g</b></p> </td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p><b>Cholestérol / Cholesterol 10 mg</b></p> </td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p><b>Sodium 350 mg</b></p> </td> <td> <p>15 %</p> </td> </tr> <tr> <td> <p>Potassium 125 mg</p> </td> <td> <p>3 %</p> </td> </tr> <tr> <td> <p>Calcium 20 mg</p> </td> <td> <p>2 %</p> </td> </tr> <tr> <td> <p>Fer / Iron 1.75 mg</p> </td> <td> <p>10 %</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>* 5% ou moins c'est <b>peu</b>, 15% ou plus c'est <b>beaucoup</b> * 5% or less is <b>a little</b>, 15% or more is <b>a lot</b></p> </td> </tr> </table>	<p><b>Valeur nutritive</b> <b>Nutrition Facts</b></p> <p>Pour 1/3 Pâté (150 g) Per 1/3 Pie (150 g)</p>		<p><b>Calories / Calories 350</b></p>	<p>%Daly value* % Valeur quotidienne*</p>	<p><b>Lipides / Fat 22 g</b></p> <p>Saturés / Saturated 9 g Trans / Trans 0.5 g</p>	<p>29 % 48 %</p>	<p><b>Glucides / Carbohydrate 29 g</b></p> <p>Fibres / Fibre 2 g Sucres / Sugars 2 g</p>	<p>7 % 2 %</p>	<p><b>Protéines / Protein 8 g</b></p>		<p><b>Cholestérol / Cholesterol 10 mg</b></p>		<p><b>Sodium 350 mg</b></p>	<p>15 %</p>	<p>Potassium 125 mg</p>	<p>3 %</p>	<p>Calcium 20 mg</p>	<p>2 %</p>	<p>Fer / Iron 1.75 mg</p>	<p>10 %</p>	<p>* 5% ou moins c'est <b>peu</b>, 15% ou plus c'est <b>beaucoup</b> * 5% or less is <b>a little</b>, 15% or more is <b>a lot</b></p>	
<p><b>Valeur nutritive</b> <b>Nutrition Facts</b></p> <p>Pour 1/3 Pâté (150 g) Per 1/3 Pie (150 g)</p>																							
<p><b>Calories / Calories 350</b></p>	<p>%Daly value* % Valeur quotidienne*</p>																						
<p><b>Lipides / Fat 22 g</b></p> <p>Saturés / Saturated 9 g Trans / Trans 0.5 g</p>	<p>29 % 48 %</p>																						
<p><b>Glucides / Carbohydrate 29 g</b></p> <p>Fibres / Fibre 2 g Sucres / Sugars 2 g</p>	<p>7 % 2 %</p>																						
<p><b>Protéines / Protein 8 g</b></p>																							
<p><b>Cholestérol / Cholesterol 10 mg</b></p>																							
<p><b>Sodium 350 mg</b></p>	<p>15 %</p>																						
<p>Potassium 125 mg</p>	<p>3 %</p>																						
<p>Calcium 20 mg</p>	<p>2 %</p>																						
<p>Fer / Iron 1.75 mg</p>	<p>10 %</p>																						
<p>* 5% ou moins c'est <b>peu</b>, 15% ou plus c'est <b>beaucoup</b> * 5% or less is <b>a little</b>, 15% or more is <b>a lot</b></p>																							
<p><b>CODE UPC</b></p>	 <p>7 76673 07257 5</p>																						
<p><b>CODE CAISSE</b></p>	 <p>1 07 76673 07255 8</p>																						