

FICHE PRODUIT SURGELÉS

**HAMBURGER ULTRACONGELADOS
15 % MG – 100 g x 10 – UE – S'GRILL**

- Dénomination de vente : Préparation à 65 % de viande hachée de boeuf avec protéines végétales, assaisonnée, surgelés.
Pourcentage de matière grasse inférieur à 15.
Pourcentage de collagène sur protéine de viande inférieur à 25%.
*Preparação com 65 % de carne de vaca picada e com proteínas vegetais temperadas e ultracongeladas.
Percentagem de gorduras inferior a 15.
Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.*
- Ingrédients : Viande de boeuf (65%), protéines de **soja** réhydratées (24 %), eau, protéines de **soja**, sel, oignons déshydratés, aromas.
*Carne de bovino (65%), proteínas de **soja** rehidratadas (24%), agua, proteínas de soja, cebola desidratadas, aromas.*
- Code article SOCOPA : 028100
- Gencod : 303 905 016 8887
- Présentation : 10 Hamburgers surgelés ovales striés de 100g emballés individuellement
10 hamburgers ultracongelados, embalados individualmente.
- Conditionnement / Palettisation : 1 étui = 10 Unités de 100 g = 1 kg.
1 Carton = 8 étuis = 8 kg.
7 couches de 11 cartons = 77 Cartons = 616 kg net.
- Conservation : Conservation – 18°C. Produit surgelé.
Consommer de préférence avant le :
Ne pas recongeler après décongélation.
*Conservar à – 18 °C. Produto ultracongelado.
Consumir de preferência antes de :
Nao voltar a congelar apos descongelacao.*

Valeurs énergétiques et nutritionnelles indicatives moyennes pour 100 g :

Valores energeticos e nutritivos indicativos medios por 100 g :

* Valeur énergétique / valor energetico	:	851 kJ / 205 kcal
* Matières grasses / Gorduras	:	15 g
dont saturés / dos quais saturados	:	7,7 g
* Glucides / Hidratos de carbono	:	0,5 g
dont sucres / dos quais açucars	:	0,2 g
* Protéines / Proteínas	:	16,7 g
* Sel / Sal	:	1,00 g

FICHE PRODUIT SURGELÉS
HAMBURGER ULTRACONGELADOS
15 % MG – 100 g x 10 – UE – S'GRILL

Estampille sanitaire : FR 03.315.001 CE
Fabriqué en France / *Fabricado em França.*

Conseils d'utilisation : Dans une poêle.
Cuire encore surgelé.
Dans une poêle préchauffée avec un peu de matière grasse, frire le hamburger pendant 1 minute de chaque côté. Après cela, faire cuire à feu doux pendant 7 à 8 minutes, en retournant le Hamburger régulièrement.
Consommer bien cuit.

*Na frigideira.
Cozimento sem descongelação previa.
Numa frigideira pre-aquecida com um pouco de gordura, fritar o Hamburger durante 1 minuto por lado. Depois disso, cozer em lume brando durante 7 a 8 minutos, virando o Hamburger regularmente.
Consumir bem cozido.*

Consommer après cuisson.
Consumir após cozedura.

Afin de conserver toute la qualité de ce produit, ne jamais recongeler une fois décongelé.
Por forma a manter toda a qualidade deste produto, jamais recongelar depois de descongelado.

* * * * *