



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT



### Appellation : **Sambos** INGREDIENTS

Galette de Blé		13 %
Farce :	- bœuf haché (France)	73.8 %
	- oignons	22.2 %
	- sel	1.5 %
	- persil	1.8 %
	- curry	0.7 %

#### **Poids et Conditionnement :**

- 50 gr : Barquette de 30 Sambos en carton de 4 Barquettes, palette de 36 cartons.
- 25 gr : Barquette de 100 Sambos Cocktails en carton de 4 Barquettes, palette de 36 cartons.

**D.L.C :** En frais (conserver entre 0 et 3°C) 21 jours sous atmosphère contrôlé  
Surgelés (conserver à -18°C) 18 mois

**Préparation :** Faire réchauffer les Sambos au four traditionnel (th 7 ou 170 °C) pendant 8 à 12 min.  
Ou les faire cuire dans un bain d'huile à 200° puis les égoutter (s'ils sont cru)

**Allergènes :** Galette de Blé. Produit fabriqué dans un atelier qui utilise des produits compris dans la liste des 14 allergènes les plus courants.

**Informations :** Nous utilisons des **viandes de Bœuf Français** et **nos cuissons** sont réalisées avec de l'huile de **Tournesol HTO** (Haute Teneur Oléique). Tous nos Sambos **sont pliés à la Main.**

**Vrac :** Ce produit peut-être livré en carton vrac et fond de caisse en SURGELES.  
Pour diminuer la consommation d'emballages et gagner du temps pour la remise en T°.

#### **Composition des Sambos :**

L'apport calorique : 270.9 Kcal/100gr  
Valeur Nutritionnelle : 1132.7 Kjoules/100gr  
Protéines : 8.1  
Lipides : **14.9**  
Glucides : 26.1  
P/L = 0.54