



Oresto Food Partners cv

Diestersteenweg 146, B-3510 Hasselt
Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65
www.orestofoodpartners.be

BOULETTE DE VIANDE
EAN 54 200532 1007 5
FICHE TECHNIQUE – 01/04/2026

Ingrédients

Poulet 55% (viande séparée mécaniquement, collagène), eau, lard de porc 12%, chapelure (farine de **BLÉ**, eau, levure, sel), viande de cheval 3%, amidon de **BLÉ**, sel, hydrolysat de protéine de **SOJA**, épices, poudre de légumes (oignon), exhausteur de goût (E 621), émulsifiant (E 450i, E 450iii, E 452ii), colorant (E 150d).

Valeurs nutritionnelles par 100 g *

Valeurs nutritionnelles	1020 kJ 244 kcal
Glucides	9 g
- Dont sucres	0,1 g
Matières grasses	16 g
- Dont acides gras saturés	5,7 g
Protéines	13 g
Fibres	0,3 g
Sel	2,1 g

*À base de produit non préparé.

Dénomination légale

Produit de viande cuite à base de poulet, porc et cheval.

Informations sur le produit

Poids par pièce	+/- 140 g
Nombre de pièces par carton	24 pièces
DLC après production	248 jours

Conseils de conservation

Dans le réfrigérateur : 48 heures.

Dans la congélateur – 18°C : voir sur le côté.

NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION.

Chauffer jusqu'au cœur du produit.

Ne pas décongeler dans la boîte.



Oresto Food Partners cv

Diestersteenweg 146, B-3510 Hasselt
Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65
www.orestofoodpartners.be

BOULETTE DE VIANDE
EAN 54 200532 1007 5
FICHE TECHNIQUE – 01/04/2026

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = Fabriqué dans une usine où des seront traitées.

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	?
Poisson	-
Arachides	-
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	?
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Préparation

Friteuse:

Décongelé: 5 minutes à 170°C.

Airfryer:

Décongelé: 12 minutes à 200°C.

Four à chaleur tournante:

Décongelé: 18 minutes dans un four préchauffé à 200°C.