



Date de création : 12-01-23

Dernière modification : 30-10-25

Version : 2

Page : Page 1/3

## FICHE TECHNIQUE

# Crêpes Poulet Champignons Chimay

Les Crêpes poulet, champignons et fromage CHIMAY SÉLECTION ont été fabriquées en Belgique. Cette recette unique contient une savoureuse garniture au poulet, champignons, et au fromage provenant du pays de Chimay. Onctueuse et délicieuse, les crêpes CHIMAY SÉLECTION sont également dépourvues d'huile de palme. Rapidement prêtes et avec le bon goût du célèbre fromage du pays de Chimay.

## INFORMATIONS GENERALES

### CONTACT

Commercial – tel : + 32 86 380 137

R&D – tel : + 32 86 380 152

Qualité – tel : + 32 86 380 149

### LISTE DES INGREDIENTS

Pâte (52%) : eau, farine de **BLE**, amidon de maïs, huile de colza, poudre de **LACTOSERUM**, **OEUFS** en poudre, huile de coco non-hydrogénée, sel

Garniture (48%) : eau, poulet (14,1 %) [Cuisse et filet de poulet (95 %), sel, protéines de **BLE**, fécule de pomme de terre, dextrose, gélifiant (Algues *Eucheuma transformées*), arôme naturel], champignon (14,1 %), farine de **BLE**, huile de colza, **FROMAGE de Chimay** (2,3 %), inuline, poudre de **LACTOSERUM**, sel, huile de coco, poivre blanc, muscade, ail

*Contient du gluten, des œufs, des produits laitiers.*

*Peut contenir des traces de crustacés, de poissons et de moutarde.*

## AVANTAGES

Sans huile de palme

Fabriquées à partir de produits du terroir

Rapide et facile à préparer



**Belourthe S.A.** Avenue des villas, 3 B-4180 Hamoir  
Tel: 0032 86 380 111 info@belourthe.be www.belourthe.be



Date de création : 12-01-23

Dernière modification : 30-10-25

Version : 2

Page : Page 2/3

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles	/100g	/2 crêpes (85g)	% AR/100g
Energie	<small>kJ</small>	665	7%
	<small>kcal</small>	159	7%
Matières grasses (g)	7,3	6,2	9%
dont acides gras saturés (g)	1,8	1,5	8%
Glucides (g)	18	15	6%
dont sucres (g)	2	2	2%
Fibres (g)	1,2	1,0	
Protéines (g)	4,9	4,1	8%
Sel (g)	0,66	0,57	9%

\* AR= Apport de référence de la législation européenne (Adulte-2000 kcal)

## PREPARATION

**Four :** 15 minutes (200°C) dans un four préchauffé

**Poêle :** 8-10 minutes (feu moyen avec une noix de beurre) en retournant de temps en temps

**Airfryer :** 7 à 8 minutes à 180°C en retournant à mi cuisson

## DUREE DE VIE

Ce produit doit être conservé à une température inférieure à -18°C  
A consommer dans les 24 mois



Date de création : 12-01-23

Dernière modification : 30-10-25

Version : 2

Page : Page 3/3

## ALLERGENES

Liste des allergènes suivant la législation 1169/2011 CE et ses amendements

<i>Liste des allergènes</i>	<i>Comme ingrédient dans la recette</i>	<i>Contamination croisées</i>
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Oui	Oui
Soja et produits à base de soja	Non	Non
Céréales contenant du gluten et à base de céréales	Oui	Oui
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Oui
Œufs et produits à base d'œufs	Oui	Oui
Poissons et produits à base de poisson	Non	Oui
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non
Fruits à coques et à base de coques	Non	Non
Céleri et produits à base de céleri	Non	Non
Graines de sésame et à base de sésame	Non	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Non
Anhydride Sulfureux et Sulfites > 10mg/Kg	Non	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non
Mollusques et à base de mollusques	Non	Non

## LOGISTIQUE

	QTE	Poids (g)		Dimension (cm)	EAN
		Brut	Net		
UVC	1	282	255	19*13*3,4	5414752104780
Carton	5	1410	1275	19*13*18	05414752104834
Couche	36	50760	45900		
Palette	9	456840	413100	120*80*180	