



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

HAMBURGER

EAN 54 200532 1009 9

FICHE TECHNIQUE – 01/04/2026

Ingrédients

Poulet 59% (viandes séparées mécaniquement, collagène), eau, chapelure (farine de **BLÉ**, eau, levure, sel), lard de porc 9%, sel, hydrolysate de protéines **SOJA**, herbes, épices, légumes secs (oignon), poudre de légumes (oignon, ail), dextrose, amidon (**BLÉ**, (modifié) pomme de terre), huile de colza, extrait de levure, sirop de glucose, huile d'oignon, arôme, émulsifiant (E 451i), exhausteur de goût (E 621, E 627, E 631), épaississant (E 415), colorant (E 150a, E 150c).

Valeurs nutritionnelles par 100 g *

Valeurs nutritionnelles	966 kJ 231 kcal
Glucides	11 g
- Dont sucres	0,8 g
Matières grasses	14 g
- Dont acides gras saturés	4,9 g
Protéines	13 g
Fibres	0,4 g
Sel	2,2 g

*À base de produit non préparé.

Dénomination légale

Hamburger précuite en base de poulet et porc.

Informations sur le produit

Poids par pièce	+/- 100 g
Nombre de pièces par carton	30 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.



HAMBURGER
EAN 54 200532 1009 9
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:

Congelé: 4 minutes à 170°C.

Décongelé: 3 minutes à 170°C.

Airfryer:

Congelé: 10 minutes à 200°C.

Décongelé: 8 minutes à 200°C.

Four à chaleur tournante:

Congelé: 12 Minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Décongelé: 10 Minutes dans un four préchauffé à 200°C.