



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](http://www.orestofoodpartners.be)

**STARBURGER EXTRA**  
**EAN 54 200532 1010 5**  
**FICHE TECHNIQUE – 01/04/2026**

**Ingrédients**

Viande de poulet séparée mécaniquement 48 %, graisse de bœuf 19 %, eau, chapelure (farine de **BLÉ**, eau, levure, sel), sel, hydrolysate de protéines de **SOJA**, épices, herbes, légumes en poudre (oignon, ail), légumes secs (poivron), dextrose, sirop de glucose, amidon (**BLÉ**, amidon de pomme de terre (modifié)), extrait de levure, arôme, huile d'oignon, stabilisants (E 450i, E 450iii, E 452i), exhausteurs de goût (E 621, E 627, E 631), épaississant (E 415), colorants (E 150a, E 150c).

**Valeurs nutritionnelles par 100 g \***

Valeurs nutritionnelles	1089 kJ 260 kcal
Glucides	10 g
- Dont sucres	0,7 g
Matières grasses	18 g
- Dont acides gras saturés	8,8 g
Protéines	11 g
Fibres	0,6 g
Sel	2,2 g

\*À base de produit non préparé.

**Dénomination légale**

Hamburger précuite en base de poulet et bœuf.

**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.



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](http://www.orestofoodpartners.be)

**STARBURGER EXTRA**  
**EAN 54 200532 1010 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 <sub>2</sub>	-
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.