



CANNELLONI

SAUCE NAPOLITAINE

Soulié (2 400 g)



INGRÉDIENTS

Eau, pâtes fraîches (semoule de **blé** dur, eau, blanc **d'œuf**), concentré de tomates, viande de bœuf* 8%, **crème** UHT (stabilisant : carraghénanes), oignons, chapelure (farine de **blé**, sel, huile de colza, levure, paprika), arômes (exhausteur de goût : E621), arômes de fumée, pulpe de tomates, carottes, huile de colza, amidon modifié de maïs, sucre, sel, persil, épaississant : gomme guar, fibre de pois, ail, aromates (contiennent des dérivés de **céleri**).

* Viande origine France

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes allergiques.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Pour 100 g

Energie	583 kJ / 139 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	5,5 g (2,5 g)
Glucides (dont sucres)	19 g (5,1 g)
Protéines	5,5 g
Sel	0,99 g

En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes.

**SANS COLORANT
SANS CONSERVATEUR**

NOMBRE DE PORTIONS

| Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
13	10	10	13



Le produit convient pour 4 mises au menu sur 20. Rapport P/L >1.

DDM / DLUO : 24 MOIS

Date de Durabilité Minimale

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage.

A conserver à température ambiante.

Après ouverture à conserver à 4° C et à consommer rapidement.

CONSEILS D'UTILISATION

Four à Air Pulsé : 160 ° C pendant 30 minutes

Four Mixte : 175° C pendant 25 minutes

DONNÉES LOGISTIQUES

Nbre d'unités / carton	Nbre de cartons / plan	Nbre de plans / palette	Poids brut (kg) Unité / carton / palette	Poids net (kg) Unité / carton / palette	Dimensions carton / palette
4	10	5	2.6 / 10.4 / 520	2.4 / 9.6 / 480	324 x 240 x 195 1200 x 800 x 1115
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 29951 1291053	FR 12 202 001 CE	1902 20 91 90	RODEZ (France)	V1	

Nous attestons que l'ensemble de nos produits sont conformes aux deux règlements :

- Règlement 1829/2003 du 22/09/03 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

- Règlement 1830/2003 du 22/09/03 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

Nous attestons que nous n'utilisons pas de matières premières ionisées.



L'innovation au service du goût !

Dernière mise à jour : 31/07/2018