



LASAGNES À LA CALABRAISE

PUR VOLAILLE



Soulié (2 400 g)

INGRÉDIENTS

Eau, concentré de tomates, pâtes fraîches 12% : semoule de **blé** dur, eau, traces de blanc **d'œuf** ; viande de dinde* 10.5%, carottes, oignons, pulpe de tomates, **crème** UHT (stabilisant : carraghénanes), amidon modifié de maïs, arômes, exhausteur de goût : E621, sel, sucre, 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	454 kJ / 108 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	2,5 g (1,7 g)
Glucides (dont sucres)	15 g (5,0 g)
Protéines	4,4 g
Sel	1,0 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
12	9	9	12



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.

SUGGESTIONS : Soulié Restauration vous suggère de portionner la lasagne à froid, de parsemer de gruyère râpé et de faire gratiner à 180°C pendant 15 minutes puis 160°C pendant 15 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 299511 291046	FR 12 202 001 CE	1902 30 90 00	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 1831/2003 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