

# LASAGNES

## AU SAUMON ET SES LÉGUMES

Soulié (2 300 g)



### INGRÉDIENTS

Eau, légumes 25 % : (carottes, poireaux, potirons, tomates, oignons), **saumon** (15% du poids net total), **crème** (stabilisant : carraghénanes), pâtes fraîches (9%) : semoule de **blé dur**, eau, blanc **d'œuf** ; amidon modifié de maïs, sel, sucre, jus de citron concentré, arôme naturel, aromate, extrait d'épices.

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

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| Energie  | <b>453 kJ / 108 kcal</b>       |
| Matières grasses<br>(dont acides gras saturés) | <b>5,0 g</b><br><b>(2,4 g)</b> |
| Glucides<br>(dont sucres)                      | <b>11 g</b><br><b>(2,1 g)</b>  |
| Protéines                                      | <b>5,3 g</b>                   |
| Sel  | <b>1,0 g</b>                   |

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

**SANS CONSERVATEUR**  
**SANS ARÔME ARTIFICIEL**  
**SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT**

### 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                            | 2.5 / 10 / 500                           | 2.3 / 9.2 / 460                         | 324 x 240 x 195<br>1200 x 800 x 1115 |
| Code EAN unité         | N° d'agrément          | N° de nomenclature douanière | Site de fabrication                      | Version                                 |                                      |
| 3 299511 291459        | 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