

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	453 kJ / 108 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	5,0 g (2,4 g)
Glucides (dont sucres)	11 g (2,1 g)
Protéines	5,3 g
Sel	1,0 g

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 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 : 08/02/2018