



RAVIOLI AUX LÉGUMES BIO À CUISINER

FARCI AUX LÉGUMES & SANS SAUCE

PANZANI (2500g net égoutté)



INGRÉDIENTS

Ravioli farci aux légumes avec bouillon à égoutter.

Eau, ravioli blanchis 28% [semoule de BLE dur*, eau, épinards* 11%, chapelure* (farine de BLE, sel, levure), huile de colza*, carottes* 2%, sel, basilic*, huile d'olive vierge extra*, oignons déshydratés* 0,2%, ail en poudre*, arôme naturel de muscade (% exprimés sur le ravioli blanchi)], sel, jus concentré de citron*, arôme naturel de curcuma.

Traces d'ŒUF et de CELERI.

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	380 kJ / 90 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	1,5g / (0,8g)
Glucides / (dont sucres)	15g / (0,3g)
Fibres	
Protéines	3,6g
Sel	0.61g (dont 1.07 par portion de 175g)
Calcium	

Distribution et conditionnement certifiés par FR-BIO-01

Ces ravioli sont préparés dans nos ateliers à partir de pâte fraîche et farcis aux épinards, carottes et oignons issus de l'Agriculture Biologique.

Sauce à cuisiner
Sans conservateur ajouté

NOMBRE DE PORTIONS

Nombre de portions par boîte : 14 de 175g adaptables en fonction des besoins de chacun

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
-------------------	-----------------	-------------------	------------------------------

DDM / DLUO : 36 MOIS

Date de Durabilité Minimale

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

A conserver à température ambiante.

CONSEILS D'UTILISATION

30 min au four : égouttez et rincez les ravioli à l'eau tiède. Versez-les dans un plat à gratin. Après avoir ajouté la sauce de votre choix (tomate, crème, bolognaise), saupoudrez de fromage râpé et faites réchauffer à four chaud à 150°C.

30 min au bain marie : plongez la boîte fermée dans de l'eau frémissante. Egouttez et rincez les ravioli. Accommodez selon vos envies.

Pour la sauce, laissez libre court à votre imagination : un coulis de poivron rouge, des miettes de poissons, une crème chorizo... c'est à vous de jouer !

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
3	11	5	4.2 / 12.6 / 693	4 / 12 / 660	470 x 160 x 250 1200 x 800 x 1390
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 261055 946850	FR 02 617 001 CE	1902 20 91 00	POUILLY SUR SERRE (France)	V1/260719 Q542	

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.



Document commercial non destiné au consommateur final

Dernière mise à jour : 12/10/2021

L'innovation au service du goût !

Parc d'Activités Bel-Air - 392, rue des Artisans - BP 3122 - 12031 RODEZ CEDEX 9 - Tél. 05 65 76 50 00 - Fax 05 65 76 50 29 - www.soulie-restauration.com