



RAVIOLI PUR BOEUF

SAUCE BOLOGNAISE

Panzani (4 000 g)



INGRÉDIENTS

Eau, ravioli (semoule de **blé** dur, eau, viande de bœuf*, chapelure (farine de **blé**, sel, levure), carottes, sel, blanc d'**œuf**, oignons), viande de bœuf*, concentré de tomate, vin blanc, carottes, sel, **céleri**, sucre, oignons, huile de colza, persil, amidon modifié de pomme de terre, ail, arômes naturels.

Viande de bœuf* : 15% du poids net total.

*Viande origine France.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Pour 100 g

Energie	426 kJ / 101 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	3,6 g (1,7 g)
Glucides (dont sucres)	11 g (2,3 g)
Protéines	5,4 g
Sel	1 g

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

NOMBRE DE PORTIONS

| Nombre de portions par boîte : de 15 à 40

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution

DDM / DLUO : 30 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

Au four mixte : Verser le contenu dans un plat, laisser au four à 150° pendant 30 minutes.

Au bain-marie : Plonger la poche fermée 30 minutes dans de l'eau frémissante.

SUGGESTIONS : Dans un plat, disposer en couches successives des épinards, des ravioli, du fromage râpé et du beurre.

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	7	5	4.16 / 12.5 / 437.50	4 / 12 / 420	395 x 285 x 180 1200 x 800 x 1020
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 261052 884209	FR 02 617 001 CE	1902 20 91 00	POUILLY SUR SERRE (France)		

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