



RAVIOLI PUR BOEUF

SAUCE ITALIENNE

Panzani (4 000 g)



INGRÉDIENTS

Sauce : eau, concentré de tomate, pulpe de tomate, viande de bœuf*, carottes, sel, amidon modifié de maïs, sucre, huile de colza, farine de **blé**, arômes (dont **céleri**), ail, vitamines B1, B2.

Pâte : semoule de **blé** dur, eau, traces de blanc **d'œuf**.

Farce : viande de bœuf*, chapelure (farine de **blé**, sel, huile de colza, levure, paprika), carottes, sel, oignons.

Viande de bœuf* : 7,5% du poids net total.

*Viande origine France.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	364 kJ / 86 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	2 g (0,8 g)
Glucides (dont sucres)	13 g (1,9 g)
Protéines	3,7 g
Sel	1,2 g

NOMBRE DE PORTIONS

| Nombre de portions par boîte : de 12 à 22.

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.

**Après ouverture à conserver à 4°C et à
consommer rapidement**

CONSEILS D'UTILISATION

Verser le contenu dans un plat. Enfourner à 150° pendant 30 minutes.

SUGGESTIONS : Dans un plat gastro, disposer en couches successives des épinards et des talons de jambon (ou dés de volaille), des ravioli, du fromage râpé et des noix de 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	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 038352 880701	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