



# RAVIOLI PUR BOEUF

## SAUCE ITALIENNE

Panzani (4 000 g)



### INGRÉDIENTS

Eau, ravioli (semoule de **blé** dur, eau, viande de bœuf\*, chapelure (farine de **blé**, sel, levure), carottes, sel, oignons), concentré de tomate, pulpe de tomate, viande de bœuf\*, carottes, sel, amidon modifié de maïs, sucre, farine de **blé**, huile de colza, arômes (dont **céleri**), ail.

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

\*Viande origine France.

Traces de blanc **d'œuf**.

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

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Pour 100 g

Energie	<b>347 kJ / 82 kcal</b>
Matières grasses (dont acides gras saturés)	<b>1,5 g (0,7 g)</b>
Glucides (dont sucres)	<b>12,5 g (3 g)</b>
Protéines	<b>4 g</b>
Sel	<b>1,2 g</b>

### NOMBRE DE PORTIONS

| Nombre de portions par poche : 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 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 261056 901506	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