



NUTRI-SCORE



# CANNELLONI

## SAUCE NAPOLITAINE

Soulié (2 400 g)



### INGRÉDIENTS

Eau, pâtes fraîches 13.5% (semoule de **blé** dur, eau, blanc **d'œuf** en poudre), concentré de tomates, viande de bœuf\* 8.3%, crème (dont **lait**), oignons, chapelure (farine de **blé**, sel, levure), pulpe de tomates, carottes, amidon, huile de colza, extrait de levure, épaississant : gomme guar, sel, plante aromatique, fibre de pois, arômes naturels, oignons déshydratés, ail en poudre.

\* Viande origine France

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

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	<b>469 kJ / 112 kcal</b>
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	<b>4.6 g / (1.9 g)</b>
Glucides / (dont sucres)	<b>12.8 g / (2,4 g)</b>
Fibres	<b>0.0</b>
Protéines	<b>4.3 g</b>
Sel	<b>0,80 g</b>
Calcium	

En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes.  
 Sans colorant  
 Sans arôme artificiel  
 Faible teneur en sucre  
 Sans exhausteur de goût  
 Sans conservateur  
 Nutriscore B

### NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
13	10	10	13



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

### 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	2.6 / 10.4 / 520	2.4 / 9.6 / 480	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 29951 1291053	FR 12 202 001 CE	1902 20 91 90	RODEZ (France)	V1/08122022 SECSR129	

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.



Document commercial non destiné au consommateur final

Dernière mise à jour : 27/01/2025

au Service de la Restauration