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

Respect du GEM RCN

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 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.

SOULIÉ restauration

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**