



CANNELLONI

Panzani (4 000 g)



INGRÉDIENTS

Eau, Cannelloni (chapelure (farine de blé, sel, levure), semoule de **blé** dur, viande de bœuf 8%, eau, carottes, sel, oignons), triple concentré de tomate 6%, viande de bœuf 3%, huile de colza, oignons déshydratés, amidon transformé de maïs, sel, arômes naturels, ail en poudre.

*Viande origine France.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	483 kJ / 115 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	3,7 g / (1,1 g)
Glucides / (dont sucres)	15 g / (1,9 g)
Fibres	1.2 g
Protéines	4.8 g
Sel	0.8 g
Calcium	

Sans sucre ajouté
Source de protéines
Sans conservateur
Sans arôme artificiel
Nutriscore B

NOMBRE DE PORTIONS

| Nombre de portions par boîte : de 14 à 22.

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
22	16	14	22

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

Au four mixte : Verser le contenu dans un plat. Enfournier 15 à 20 minutes à 150°C.

Au bain-marie : boîte fermée, 30 à 40 minutes dans de l'eau frémissante.

SUGGESTIONS : Dans un plat gastro, disposer les cannellonis, ajouter du fromage râpé et des noix de beurre. Faire gratiner 4 à 5 minutes à four chaud.

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 910507	FR 02 617 001 CE	1902 20 91 00	POUILLY SUR SERRE (France)	V0/020321 Q935	

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