LASAGNES À LA CALABRAISE

PUR VOLAILLE

Soulié (2 400 g)

INGRÉDIENTS

Eau, pâte fraîche 12% (semoule de **blé** dur, eau, traces **d'œuf),** viande de dinde* 10.5%, concentré de tomates 9.6%, carottes 7.4%, **crème** (dont **lait**), pulpe de tomates 4.4%, oignons, amidon de maïs, emmental (dont **lait**), sucre, sel, aromates, poivre.
* Viande origine France.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	**387 kJ / 92 kcal**
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	**2,8 g / (1,4 g)**
Glucides / (dont sucres)	**12,5 g / (2,9 g)**
Fibres	
Protéines	**4 g**
Sel	**0,7 g**
Calcium	

En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes.
SANS COLORANT
SANS CONSERVATEUR
SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT
SANS ARÔME ARTIFICIEL
NUTRISCORE B

NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
12	**9**	**9**	**12**

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.

SUGGESTIONS : Soulié Restauration vous suggère de portionner la lasagne à froid, de parsemer de gruyère râpé et de faire gratiner à 180°C pendant 15 minutes puis 160°C pendant 15 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 299511 291046	**FR 12 202 001 CE**	**1902 30 90 00**	**RODEZ (France)**	**V1/310320** **SECSR103**

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.

Document commercial non destiné au consommateur final

Dernière mise à jour : 27/01/2025

Soulié au Service de la Restauration

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**