



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 |



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) / carton / palette | Poids net (kg) / 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 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 : 22/06/2021

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