



NUTRI-SCORE



LASAGNES

AU SAUMON ET SES LÉGUMES

Soulié (2 300 g)



INGRÉDIENTS

Eau, légumes 25 % : (carottes, poireaux, potirons, tomates, oignons), **saumon** Atlantique* 15%, crème (dont **lait**), pâtes fraîches 9% (semoule de **blé** dur, eau, blanc d'**œuf**), amidon de maïs, sel, fibre de **blé**, jus de citron concentré, arôme naturel, aromate, extrait d'épices.

*Saumon Atlantique (Salmo salar) en aquaculture

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	436 kJ / 104 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	5,0 g / (2,5 g)
Glucides / (dont sucres)	9,2 g / (2,1 g)
Fibres	
Protéines	5,1 g
Sel	0,8 g
Calcium	

En respect du PNNS, Soulié restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes.
Sans conservateur, sans exhausteur de goût
Sans arôme artificiel
Source de protéines
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) Unité / carton / palette	Poids net (kg) Unité / carton / palette	Dimensions carton / palette
4	10	5	2.5 / 10 / 500	2.3 / 9.2 / 460	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 291459	FR 12 202 001 CE	1902 30 90 00	RODEZ (France)	V1/090720 SECSR112	

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