



RAVIOLES PUR VOLAILLE

SAUCE ITALIENNE

ZAPETTI (4 000 g)



INGRÉDIENTS

Eau, ravioli 28% (semoule de **blé** dur, eau, viande de dinde 4%, chapelure (farine de **blé** tendre, sel, levure), graisse de poulet, carottes, sel, oignons déshydratés), concentré de tomate 4,5%, viande de dinde 3,5%, carottes, oignons, plantes aromatiques, sel, huile de colza, amidon de maïs.

Traces d'**œuf** et de **céleri**

Viande de volaille origine France.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	378 kJ / 90kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	1.7 g / (0.4g)
Glucides / (dont sucres)	14 g / (1.6g)
Fibres	1.3g
Protéines	3.9g
Sel	0.60g
Calcium	

Nutriscore B
(2017 et 2023)

NOMBRE DE PORTIONS |

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.

A conserver à température ambiante.

Après ouverture à conserver 48h max à 4°C

CONSEILS D'UTILISATION

Au four : Verser le contenu dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage râpé et faites réchauffer à 150°C pendant 30 minutes.

Au bain-marie : Laisser la boîte ouverte dans l'eau frémissante pendant 1 heure.

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	
3261055956668	FR 02 617 001 UE	1902 20 91 00	POUILLY SUR SERRE (France)	V0/14012026 CR320	

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 : 03/03/2026

au Service de la Restauration