



RAVIOLI AU SAUMON



Panzani (4 000 g)

INGRÉDIENTS

Eau, ravioli 30% (semoule de **blé** dur 14%, eau, **saumon** Atlantique et **saumon** rose du Pacifique 4%, chapelure (farine de **blé**, sel, levure), huile de colza, sel, oignons déshydratés), crème (**lait**, stabilisant : carraghénane), triple concentré de tomate 2.5%, **saumon** atlantique (1,4% du poids net total), amidons modifiés de manioc et de riz, sel, stabilisants : polyphosphates et orthophosphates, poivre en poudre, arôme naturel de muscade. Traces d'**œuf**.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	365 kJ / 87 kcal	En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes. Sans sucre ajouté, sans conservateur Sans arôme artificiel, sans colorant Nutriscore B
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	2,2 g / (0.7 g)	
Glucides / (dont sucres)	13 g / (1 g)	
Fibres	1	
Protéines	3,2 g	
Sel	0.9 g	
Calcium		

NOMBRE DE PORTIONS

| Nombre de portions par poche : de 15 à 40.

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
-------------------	-----------------	-------------------	------------------------------

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 : Verser le contenu dans un plat, laisser au four à 150° pendant 30 minutes.

Au bain-marie : Plonger la poche fermée 30 minutes dans l'eau frémissante.

SUGGESTIONS : Remettre en température les ravioli, ajouter un jus de citron et de l'estragon haché, saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner.

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	7	5	4.16 / 12.5 / 437.50	4 / 12 / 420	395 x 285 x 180 1200 x 800 x 1020
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 261052 881505	FR 02 617 001 CE	1902 20 91 00	POUILLY SUR SERRE (France)	V1/260620 Q840	

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