RAVIOLI AUX FROMAGES

Panzani 4000g

INGRÉDIENTS

Eau, ravioli 27% 5 (semoule de **blé** dur, eau, chapelure (farine de **blé**, sel, levure), ricotta 1% (dont **lait**), mozzarella 0,8% (dont **lait**), huile de colza, sel, oignons déshydratés), triple concentré de tomate, emmental râpé 1,4% (dont **lait**), crème (**lait**, stabilisant : carraghénane), amidons modifiés, sel, arômes naturels (dont **lait**), oignons déshydratés, plante aromatique.
Traces d'**œuf**.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	**325 Kj / 77 Kcal**
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	**1.7g / 1g**
Glucides / (dont sucres)	**12g / 1.2g**
Fibres	**0.5g**
Protéines	**3.2g**
Sel	**0.80g**
Calcium	**0**

Les Raviolis 1/2 lune aux fromages Panzani sont cuisinés avec soin, enrobés d'une sauce tomate, pour un moment de douceur à partager.
Sans sucre ajouté, sans arôme artificiel ni conservateur ajouté.
Nutriscore B

NOMBRE DE PORTIONS |

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
22	**16**	**14**	**22**

DDM / DLUO : 30 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 au réfrigérateur et à consommer rapidement.

CONSEILS D'UTILISATION

Remise en température.

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

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

Conseil du chef : Saupoudrez les raviolis de chapelure et de parmesan en ajoutant une noix de beurre pour apporter une touche de croustillant. Idéal servi avec la salade verte.

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**	**4.16/12.5/437.5**	**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
3261055952646	**FR 02 617 001 CE**	**1902 20 91 90**	**POUILLY SUR SERRE (France)**	**18042023** **Q130** **V0**

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 : 18/03/2025

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**