RAVIOLI PUR BOEUF

SAUCE BOLOGNAISE

Panzani (4 000 g)

INGRÉDIENTS

Eau, ravioli (semoule de **blé** dur, eau, viande de bœuf*, chapelure (farine de **blé**, sel, levure), carottes, sel, oignons déshydratés), viande de bœuf*, triple concentré de tomate, vin blanc, carottes, **céleri**, oignons déshydratés, huile de colza, sel, persil, amidon modifié de pomme de terre, ail en poudre, arômes naturels.
Traces d'**oeuf**.

Viande de bœuf* : 15% du poids net total.
*Viande origine france.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	**471 kJ / 112 kcal**
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	**4,1 g / (1,6 g)**
Glucides / (dont sucres)	**13 g / (1,9 g)**
Fibres	**1,2 g**
Protéines	**5,2 g**
Sel	**0,80 g**
Calcium	

En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes.
Sans conservateur ajoutée
Sans arôme artificiel
Sans sucre ajouté
Source de protéines
Nutriscore B

NOMBRE DE PORTIONS | Nombre de portions par boîte : de 15 à 40

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution

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 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 de l'eau frémissante.

Conseil du chef : Au four en disposant par couches successives : épinard, ravioli, emmental râpé et noix de beurre. Ou simplement avec de l'emmental râpé et du beurre.

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 884209	**FR 02 617 001 CE**	**1902 20 91 00**	**POUILLY SUR SERRE (France)**	**V0/200421 L930**

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 : 29/03/2023

SOULIÉ restauration

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**