



RAVIOLI PUR BOEUF

SAUCE ITALIENNE

Panzani (4 000 g)



INGRÉDIENTS

Eau, ravioli (semoule de **blé** dur, eau, viande de boeuf*, chapelure (farine de **blé**, sel, levure), carottes, sel, oignons déshydratés), triple concentré de tomate, pulpe de tomate (morceaux de tomates et jus), viande de boeuf*, carottes, sel, amidon modifié de maïs, huile de colza, farine de **blé**, arômes naturels (dont céleri), ail en poudre.

Traces d'**oeuf**.

Viande de boeuf* : 7,5% du poids net total.

*Viande origine France.

Viande de boeuf* : 7,5% du poids net total.

*Viande origine France

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	392 kJ / 93 kcal	Sans conservateur, sans arôme artificiel Sans sucre ajouté Nutriscore B
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	2,1 g / (0,7 g)	
Glucides / (dont sucres)	14 g / (1,6 g)	
Fibres	1,0 g	
Protéines	4 g	
Sel	0,8 g	
Calcium		

NOMBRE DE PORTIONS | Nombre de portions par boîte : de 12 à 22.

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

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.

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 boîte fermée 30 minutes dans de l'eau frémissante.

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	
3 038352 880701	FR 02 617 001 CE	1902 20 91 00	POUILLY SUR SERRE (France)	V0/200421 LB07006C Q948	

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 : 27/01/2025

au Service de la Restauration