



RAVIOLI PUR BOEUF

SAUCE ITALIENNE

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), triple concentré de tomate 4%, pulpe de tomate 3.5%, viande de bœuf*, carottes, sel, amidon modifié de maïs, sucre, farine de **blé**, huile de colza, arômes naturels (dont **céleri**), ail en poudre.

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

*Viande origine France.

Traces d'**œuf** et **lait**.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	374 kJ / 89 kcal	En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes. Sans conservateur, sans arôme artificiel Sans sucre ajouté Source de protéines Nutriscore B
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	2.2g / (0.8 g)	
Glucides / (dont sucres)	13 g / (1.6 g)	
Fibres	0.9g	
Protéines	3.8 g	
Sel	0.8 g	
Calcium		

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

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
22	16	14	22 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 à 4°C et à consommer rapidement

CONSEILS D'UTILISATION

Remise en température

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.

Conseil du chef : Au four en disposant par couches successives : épinards, 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 261056 901506	FR 02 617 001 CE	1902 20 91 00	POUILLY SUR SERRE (France)	V1/140222 Q158	

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 : 27/01/2025

au Service de la Restauration