



RAVIOLI SAUCE TOMATE

SANS PORC SANS BOEUF

BELLANDI (4 000 g)



INGRÉDIENTS

Eau, ravioli (semoule de **blé** dur, viande de dinde*, chapelure (farine de **blé**, sel levure), graisse de poule et poulet, carottes, sel, oignons déshydratés), triple concentré de tomate (4.3% du poids net total), carottes, amidon modifié de maïs, sucre, huile de colza, sel, oignons déshydratés, arômes naturels (dont **céleri**).

Viande de dinde* mise en oeuvre : 4% du poids net total

*Viande de volaille origine France

Traces **d'œuf**.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	394 kJ / 93 kcal	Sans conservateur ajouté, sans arôme artificiel. Source protéines. Nutriscore B
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	1.6 g / (0.3 g)	
Glucides / (dont sucres)	16 g / (2.3 g)	
Fibres	1.1 g	
Protéines	3.2 g	
Sel	0.75 g	
Calcium		

NOMBRE DE PORTIONS |

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

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 à gratin, saupoudrez de fromage râpé et faites réchauffer à 150°C pendant 30 minutes.

Au bain-marie : Laisser la boîte ouverte dans l'eau frémissante pendant 1 heure.

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 261052 881703	FR 02 617 001 CE	1902 20 91 00	POUILLY SUR SERRE (France)	V0/06072021 Q947	

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