



Cannelloni pur boeuf

Ref. 000813 | EAN 3038352910507

Fournisseur SOULIE RESTAURATION

Marque PANZANI



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 5/1
Unité de vente	Boite 5/1
Durée de vie	1095 jours
DLUO garantie	760 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten

DESCRIPTION

Conditions utilisation	<p>Au four mixte : Verser le contenu dans un plat. Enfourner 15 à 20 minutes à 150°C.</p> <p>Au bain-marie : boîte fermée, 30 à 40 minutes dans de l'eau frémissante.</p> <p>SUGGESTIONS : Dans un plat gastro, disposer les cannellonis, ajouter du fromage râpé et des noix de beurre. Faire gratiner 4 à 5 minutes à four chaud.</p>
------------------------	---

Ingrédients	<p>Ingrédients : Eau, cannelloni (chapelure (farine de blé, sel, levure), semoule de blé dur, viande de boeuf 8%, eau, carottes, sel, oignons), triple concentré de tomate 6%, viande de boeuf 3%, huile de colza, oignons déshydratés, amidon transformé de maïs, sel, arômes naturels, ail en poudre.</p> <p>*Viande origine France.</p>
-------------	--

Message marketing	Ces Cannelloni sont préparés dans nos ateliers à partir de pâtes fraîches et farcis au boeuf né, élevé, abattu et transformé en France.
-------------------	---

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	4 Kilos	Volume	6 506 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	16.1 x 16.1 x 25.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	3
Poids Net	12 Kilos
Dimensions (L x l x h)	48.1 x 16.1 x 25.1

Contrôle colisage	Non
Volume	19 437 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	165
Poids Net	660 Kilos
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 140.5

Contrôle colisage	Non
Volume	1 348 800 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	115 Kilocalories 481 Kilo Joules
Matières grasses	3 Grammes
dont acides gras saturés	1 Gramme
Glucides	15 Grammes
dont sucres	1 Gramme
Fibres alimentaires	1 Gramme
Protéines	4 Grammes
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
-----------------------------------	--------