# 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** |
| 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 | |

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**

## 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**<br>**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**<br>**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**<br>**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 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.



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**