

Le RAVIOLI PUR BŒUF

Panzani (800g)



INGREDIENTS

Ravioli au bœuf à la sauce aromatisée.

Eau, ravioli (semoule de **BLE** dur, eau, viande de boeuf, chapelure (farine de **BLE**, sel, levure), carottes, sel, oignons déshydratés 0,05%), triple concentré de tomate 6%, viande de bœuf, oignons réhydratés 3%, carottes, amidon modifié de maïs, huile de colza 0,6%, sel, sucre, arôme, Traces d'**ŒUF**.

Viande de bœuf mise en oeuvre : 7,5% du poids net total.

*Viande de bœuf d'origine Française

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes allergique

Conditionné sous atmosphère protectrice.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	384 KJ	91 kcal	Sans colorant ni conservateur Cuisiné sans huile de palme Moins de 1% de sel
Matières grasses	2,3	g	
dont acides gras saturés	0,8	g	
Glucides	13	g	
dont sucres	1,4	g	
Protéines	3,8	g	
Sel	0,85	g	

NOMBRE DE PORTIONS

Boite 4/4

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution

DDM/DLUO 36 mois

CONSEILS D'UTILISATION

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage

A conserver à température ambiante

A la casserole : 8 à 10 min à feu doux.

Au four micro-ondes : 4 à 5 min dans un plat adapté à puissance maximale.

L'astuce gourmande, au Four : Laissez gratiner vos Ravioli avec de l'emmental râpé 12 min au four traditionnel (th 7)

DONNEES 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 cartons/palette
12	6	8	0.893/10.73/515.088	0,800/9.6/460.80	413 x 308 x 120 1200 x 800 x 1110
Code EAN unités	N° d'agrément	N° nomenclature douanière	Site de fabrication	Date mise à jour	
03038358083526	FR 12 202 001 CE		RODEZ (France)	03/04/2023	

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.

Version V1 SFXEX005



