

Lasagnes au saumon et légumes

Ref. 020158 | EAN 0103299517001



Fournisseur SOULIE RESTAURATION

Marque SOULIE

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Plateau 2,3kg
Durée de vie	730 jours
DLUO garantie	485 jours
Allergènes	Oeufs, Poissons, Lait, Céréales contenant du gluten

DESCRIPTION

Conditions utilisation

Four à Air Pulsé : 160°C pendant 30 minutes
Four Mixte : 175°C pendant 25 minutes

SUGGESTIONS : Soulié Restauration vous suggère de portionner la lasagne à froid, de parsemer de gruyère râpé et de faire gratiner à 180°C pendant 15 minutes puis 160°C pendant 15 minutes.

Ingrédients

Ingrédients : Eau, saumon Atlantique* 15%, carottes 10%, crème (dont lait), pâtes fraîches 9% (semoule de blé dur, eau, blanc d'oeuf en poudre), poireaux 5,4%, potirons 4,5%, tomates 3,1%, oignons 3,1%, amidon de maïs, sel, fibre de blé, jus de citron concentré, arôme naturel de laurier et autres épices, ail en poudre, extrait d'épices.

*Saumon Atlantique (Salmo salar) en aquaculture

Message marketing

Ces Lasagnes au Saumon sont préparées à base de pâtes fraîches, saumon d'Atlantique et petits légumes cuisinés avec soin.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	2.3 Kilos	Volume	3 945. Cm ³
Dimensions (L x l x h)	32.1 x 24.1 x 5.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	4
Poids Net	9.2 Kilos
Dimensions (L x l x h)	33.1 x 25.1 x 21.1

Contrôle colisage	Oui
Volume	17 530 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	200
Poids Net	460 Kilos
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 120.5

Contrôle colisage	Oui
Volume	1 156 800 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	104 Kilocalories 435 Kilo Joules
Matières grasses	5 Grammes
dont acides gras saturés	2 Grammes
Glucides	9 Grammes
dont sucres	2 Grammes
Fibres alimentaires	-
Protéines	5 Grammes
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Type d'élevage de poisson (GDSN)	Aquaculture