

LASAGNES VEGETALES

à base de protéines de soja

Soulié Restauration (2 400 g)

INGREDIENTS

Eau, égrené végétal de **soja** 17% (eau, protéines de **soja**, fèves de **soja**, extrait de champignons, oignons), pulpe de tomates et concentré de tomates 15%, pâtes fraîches 12% (semoule de **blé** dur, eau, blanc d'**œuf** en poudre), crème (dont **lait**), carottes 3,5%, oignons, courgettes 3,5%, amidon, huile de colza, sucre, fibre de **blé**, sel, oignons en poudre, ail en poudre, épices, plante aromatique.

Total légumes mis en œuvre 26%

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Energie	489 kJ	117 kcal
Matières grasses	4,3	g
dont acides gras saturés	1,2	g
Glucides	12,8	g
dont sucres	3,6	g
Protéines	5,4	g
Fibres	2,5	g
Sel	0,65	g

En respect du PNNS, Soulié restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune de ses recettes.

Sans conservateur
Sans exhausteur de goût
Source de protéines
Nutriscore B

NOMBRE DE PORTIONS par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution	Le produit convient pour 4 mises au menu sur 20 Rapport P/L > 1
13	9	9	13	



DDM 24 mois

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

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.

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
4	10	5	2,6/10,4/520	2,4/9,6/480	324 x 240 x 195 1200 x 800 x 1115
Code EAN unités	N° d'agrément	N° nomenclature douanière	Site de fabrication	Date mise à jour	
3299511291510	FR 12 202 001 CE		RODEZ	07/06/2023	

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 1 SECSR132



L'innovation au service du goût !