

## Lasagnes végétales, protéines de blé et béchamel

Ref. 029321 | EAN 3299511301219



**Fournisseur** SOULIE RESTAURATION

**Marque** SOULIE

### GÉNÉRAL

<b>Unité de facturation</b>	Plateau 2,25kg
<b>Durée de vie</b>	730 jours
<b>DLUO garantie</b>	485 jours
<b>Allergènes</b>	Oeufs, Lait, Céréales contenant du gluten, Lactose, Wheat and its derivatives
<b>Mode de conservation</b>	A conserver à température ambiante Après ouverture à conserver à 4°C et à consommer rapidement
<b>Conditions de conservation</b>	A conserver à température ambiante Après ouverture à conserver à 4°C et à consommer rapidement
<b>Température de stockage</b>	De 18°C à 21°C

### DESCRIPTION

<b>Conditions utilisation</b>	Four à Air Pulsé : 160°C pendant 30 minutes Four Mixte : 175°C pendant 25 minutes Pour la remise en température, nous vous conseillons de transvaser le contenu du plateau dans un contenant adapté.
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients : Lasagnes aux légumes, protéines de blé et béchamel Eau, PATES fraîches 9,6% (semoule de BLE dur, eau, blanc d'OEUF en poudre), crème 8% (dont LAIT), pulpe et concentré de tomates 7,9%, protéines de BLE texturée 4,5% (protéines de BLE, farine de BLE), amidon, carottes, oignons, courgettes, potirons, huile de colza, fibre de BLE, sucre, sel, arômes naturels, extrait de levure. Pourcentage de légumes mis en oeuvre : 16%
<b>Message marketing</b>	Plongez dans l'univers exquis de nos Lasagnes Végétales riche en protéines. L'alliance parfaite entre tradition italienne et bienfaits nutritifs pour une dégustation mémorable

**LOGISTIQUE**

 **UNITÉ**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Oui
<b>Poids Brut</b>	2.45 Kilos	<b>Volume</b>	2 400 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	25 x 24 x 4	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

 **CARTON**

<b>PCB</b>	4	<b>Contrôle colisage</b>	Oui
<b>Poids Brut</b>	9.8 Kilos	<b>Volume</b>	15 163 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	32.4 x 24 x 19.5	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

 **PALETTE**

<b>PCB</b>	200	<b>Contrôle colisage</b>	Oui
<b>Poids Brut</b>	490 Kilos	<b>Volume</b>	1 070 400 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 111.5	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**NUTRITION**

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	<b>Pour 100 gr / ml non préparés</b>
<b>Valeur énergétique</b>	98 Kilocalories 411 Kilojoules
<b>Matières grasses</b>	3.4 Grammes
<b>dont acides gras saturés</b>	1.8 Grammes
<b>Glucides</b>	11 Grammes
<b>dont sucres</b>	2.1 Grammes
<b>Fibres alimentaires</b>	1.2 Grammes
<b>Protéines</b>	5.2 Grammes
<b>Sel</b>	0.6 Gramme

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication</b>	France
<b>Type d'emballage</b>	Tray