



RAVIOLI PUR BOEUF

SAUCE ITALIENNE

Panzani (4 000 g)



INGREDIENTS

Eau, ravioli (semoule de **blé** dur, eau, viande de bœuf*, chapelure (farine de **blé**, sel, levure), carottes, sel, oignons déshydratés), triple concentré de tomate, pulpe de tomate (morceaux de tomates et jus), viande de bœuf*, carottes, sel, amidon modifié de maïs, huile de colza, farine de **blé**, arômes naturels (dont **céleri**), ail en poudre.

Traces d'œuf.

Viande de bœuf* : 7,5% du poids net total.

*Viande origine France.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	392 KJ	93 kcal
Matières grasses	2,1	g
dont acides gras saturés	0,7	g
Glucides	14	g
dont sucres	1,6	g
Protéines	4,0	g
Fibres	1,0	g
Sel	0,8	g

Sans conservateur, sans arôme artificiel
Sans sucre ajouté
Nutriscore B

NOMBRE DE PORTIONS

DDM/DLUO 36 mois

CONSEILS D'UTILISATION

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

Au four : Verser le contenu dans un plat, laisser au four à 150° pendant 30 minutes.

Au bain-marie : Plonger la boîte fermée 30 minutes dans de l'eau frémissante.

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
3	11	5	4,2/12,6/693	4/12/660	470 x 160 x 250 1200 x 800 x 1390
Code EAN unités	N° d'agrément	N° nomenclature douanière	Site de fabrication	Date mise à jour	
3 038352 880701	FR 02 617 001 CE		1902 20 91 00	POULLY SUR SERRE (France)	20/04/2021

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.



L'innovation au service du goût !

LB07006C Q948 V0