




- Sachet souple **4kg**
(⇔ boîte 5/1)
- ✓ Ouverture facile et sécurisée
- ✓ Réduction des déchets



Ravioli farce au Boeuf

A cuisiner par le Chef

LES
+
PRODUIT

- ✓ Farce viande 100% boeuf **né, élevé, abattu et transformé en France**
- ✓ Sauce à cuisiner par le chef
- ✓ Sans conservateur ajouté
- ✓ Pâte fraîche et recette préparées dans nos ateliers en Provence
- ✓ Saveur de l'année 2015



Suggestions du Chef

Ravioli base tomate, crème, bolognaise...

- Ravioli sauce aux légumes pintaniers
- Ravioli sauce mascarpone, roquefort et noix

Dénomination	INGREDIENTS
Ravioli avec bouillon à égoutter.	BOUILLON : eau, amidon, sel, jus concentré de citron, épice. RAVIOLI : Pâte fraîche 70%: semoule de blé dur, eau ; Farce : viande bovine 18%, chapelure (dont gluten), semoule de blé dur, arôme naturel, carotte, sel, oignon, basilic, huile de tournesol. (Pourcentages exprimés sur le ravioli) Fabriqué dans un atelier utilisant : œuf, lait, céleri. Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques.
Description	
Petits coussinets de pâte en forme de demi-lune, contenant une farce à la viande de boeuf VBF, dans un bouillon à égoutter.	

DLUO : 24 mois

A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'emballage.

A consommer **après ouverture** selon analyse des dangers relative au produit.

Conseils de préparation

- **30 min au four** : égouttez et rincez les ravioli à l'eau tiède. Versez-les dans un plat à gratin. Après avoir ajouté la sauce de votre choix (tomate, crème, bolognaise), saupoudrez de fromage râpé et faites réchauffer à four chaud à 150°C.
- **30 min au bain marie** : plongez la poche fermée dans de l'eau frémissante. Egouttez et rincez les ravioli. Accommodez selon les envies.

Informations nutritionnelles et recommandation GEMRCN

Valeurs nutritionnelles moyennes des raviolis égouttés		
	Pour 100 g	Par portion de 175 g
Energie	425 kJ 101 kcal	744 kJ 176 kcal
Matières grasses	1,9 g	3,3 g
Dont acides gras saturés	0,7 g	1,3 g
Glucides	16 g	28 g
Dont sucres	< 0,5 g	< 0,5 g
Fibres alimentaires	1,4 g	2,5 g
Protéines	4,2 g	7,4 g
Sel	0,62 g	1,1 g

Nombre de portions reconstituées par sachet – 4 kg (Respect du GEMRCN)

Type de consommateur	Nombre de portions	Taille de la portion hors sauce (en g)
Enfant	12	175
Adulte	12	175



Données logistiques

Contenant	PCB	Poids Net Total	Nb de colis par palette
Sachet souple multicouches stérilisable PET/ALU/OPA/PP	3	4 Kg e	36
Code EAN	Dimensions	Poids Net Egoutté	Code CEE
3 021 690 024 937	350mm x 320mm	2,1 Kg	FR 84 029 001 CE



ZI Les Taillades - Avenue Raynal et Roquélaure
12700 CAPDENAC
TEL. 05 65 80 23 00 - FAX 05 65 63 87 57
rhfinformation@raynal-roque-laure.fr

