




Sachet souple **4kg**  
(⇔ boîte 5/1)

- ✓ Ouverture facile et sécurisée
- ✓ Réduction des déchets



## Ravioli 6 Légumes

LES  
+  
PRODUIT

- ✓ **Farcis au 4 légumes** : oignons, carottes, brocolis, épinards
- ✓ Un **sauce tomate petits légumes** relevée par l'ail, le persil
- ✓ **Sans conservateur ajouté, sans colorant**
- ✓ **Pâte fraîche** et recette préparées dans nos ateliers en Provence
- ✓ Convient au **régime végétarien**



### Suggestions du Chef

Ravioli base tomate, crème, bolognaise...

- Gratin de ravioli à la brousse et au pesto vert
- Gratin de ravioli, crème de butternut au saumon fumé et à l'aneth

Dénomination	INGREDIENTS
Ravioli farce aux légumes avec bouillon à égoutter.	
Description	Eau, ravioli 22% (semoule de <b>blé dur</b> , chapelure (dont <b>gluten</b> ), eau, brocoli 1%, épinard 1%, carotte 0,8%, huile de tournesol, oignon 0,3%, fécule de manioc, sel, basilic, arômes naturels), purée de tomate mi-réduite 13%, carotte 7%, oignon 2%, poivron rouge 1,3%, courgette 1,3%, huile de tournesol, sucre, sel, persil, basilic, extrait de poivre.
Plat complet constitué de petits coussinets de pâte en forme de demi-lune, contenant une farce aux légumes, dans une sauce tomate nappante, modérément assaisonnée, contenant de petits fragments de légumes (carottes, oignons), conditionné en poche stérilisable	Fabriqué dans un atelier utilisant : œuf, lait, céleri. Les informations en <b>gras</b> sont destinées aux personnes allergiques.

**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** : versez le contenu d'un sachet dans un plat adapté, saupoudrez de fromage râpé et faites réchauffer à 150°C.
- **30 min au bain marie** : plongez la poche fermée dans de l'eau frémissante.

### Informations nutritionnelles et recommandation GEMRCN

Valeurs nutritionnelles moyennes des raviolis égouttés		
	Pour 100 g	Par portion de 250 g
Energie	365 kJ 86 kcal	943 kJ 224 kcal
Matières grasses	1,6 g	4,1 g
Dont acides gras saturés	0,2 g	0,5 g
Glucides	15 g	39 g
Dont sucres	3,1 g	7,7 g
Fibres alimentaires	1,2 g	3,1 g
Protéines	2,4 g	6,1 g
Sel	0,74 g	1,9 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	<b>16</b>	<b>250</b>
Adulte	<b>16</b>	<b>250</b>



### 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	Code CEE
3 021 690 027 730	350mm x 320mm	4 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  
[rhinformation@raynal-roque-laure.fr](mailto:rhinformation@raynal-roque-laure.fr)

