



CANNELLONI

Panzani (4 000 g)



INGREDIENTS

Eau, cannelloni (chapelure (farine de **blé**, sel, levure), semoule de **blé** dur, viande de bœuf 8%, eau, carottes, sel, oignons), triple concentré de tomate 6%, viande de bœuf 3%, huile de colza, oignons déshydratés, amidon transformé de maïs, sel, arômes naturels, ail en poudre.

*Viande origine France.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	483 KJ	115 kcal	Sans sucre ajouté Source de protéines Sans conservateur Sans arôme artificiel Nutriscore B
Matières grasses	3,7	g	
dont acides gras saturés	1,1	g	
Glucides	15	g	
dont sucres	1,9	g	
Fibres	1,2	g	
Protéines	4,8	g	
Sel	0,8	g	

NOMBRE DE PORTIONS

Nombre de portions par boîte : de 14 à 22.

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personnes âgées en institution	Nombre de cannelloni par boîte : 72 à 82
22	16	14	22	

DDM/DLUO 36 mois

CONSEILS D'UTILISATION

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage

Au four mixte : Verser le contenu dans un plat. Enfourner 15 à 20 minutes à 150°C.

A conserver à température ambiante

Au bain-marie : boîte fermée, 30 à 40 minutes dans de l'eau frémissante.

Après ouverture à conserver à 4°C et à consommer rapidement

SUGGESTIONS : Dans un plat gastro, disposer les cannellonis, ajouter du fromage râpé et des noix de beurre. Faire gratiner 4 à 5 minutes à four chaud.

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 910507	FR 02 617 001 CE		1902 20 91 00	POULLY SUR SERRE (France)	02/03/2021

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.

Version V0 Q935



L'innovation au service du goût !