



LASAGNES BOLOGNESE



Soulié (2 400 g)

INGREDIENTS

Eau, viande de bœuf* 18%, pâtes fraîches 12% (semoule de **blé** dur, eau, blanc d'**œuf**), pulpe et concentré de tomates 10%, crème (dont **lait**), oignons, carottes, amidon de maïs, courgettes, potirons, huile de colza, fibre de **blé**, sel, sucre, arômes naturels.

* Viande origine France.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	491 KJ	117 kcal	En respect du PNNS, Soulié restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune de ses recettes. Sans colorant, Sans conservateur Sans arôme artificiel Sans exhausteur de goût Faible teneur en sucres Riche en protéines Nutriscore B
Matières grasses	5,6	g	
dont acides gras saturés	2,1	g	
Glucides	10,4	g	
dont sucres	1,6	g	
Protéines	5,7	g	
Sel	0,8	g	

NOMBRE DE PORTIONSpar plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution	Le produit convient pour 4 mises au menu sur 20 Rapport P/L > 1
12	9	9	12	



DDM/DLUO 24 mois

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

CONSEILS D'UTILISATION

Four à Air Pulsé : 160°C pendant 30 minutes

Four Mixte : 175°C pendant 25 minutes

SUGGESTIONS : Soulié Restauration vous suggère de portionner la lasagne à froid, de parsemer de gruyère râpé et de faire gratiner à 180°C pendant 15 minutes puis 160°C pendant 15 minutes.

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
4	10	5	2,6/10,4/520	2,4/9,6/480	324 x 240 x 195 1200 x 800 x 1115
Code EAN unités	N° d'agrément	N° nomenclature douanière	Site de fabrication	Date mise à jour	
3 29951 1291015	FR 12 202 001 CE		RODEZ	09/07/2020	

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 !

Version V1 SECSR111 V1