



CANNELONI

SAUCE NAPOLITAINE

Soulié (2 400 g)



INGREDIENTS

Eau, pâtes fraîches 13% (semoule de **blé** dur, eau, blanc d'**œuf** en poudre), concentré de tomates, viande de bœuf 8,3%, crème (dont **lait**), oignons, chapelure (farine de **blé**, sel, levure), pulpe de tomates, carottes, amidon, huile de colza, extraits de levure, épaississant : gomme guar, sel, plante aromatique, fibre de pois, arômes naturels, oignons déshydratés, ail en poudre.

* Viande origine France

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G			En respect du PNNS, Soulié restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune de ses recettes.
Energie	469 kJ	112 kcal	
Matières grasses	4,6	g	
dont acides gras saturés	1,9	g	
Glucides	12,8	g	
dont sucres	2,4	g	
Protéines	4,3	g	
Sel	0,80	g	Sans colorant Sans arôme artificiel Faible teneur en sucre Sans exhausteur de goût Sans conservateur Nutriscore B

NOMBRE DE PORTIONS par 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
13	10	10	13	



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

Pour la remise en température, nous vous conseillons de transvaser le contenu du plateau dans un contenant adapté

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 1291053	FR 12 202 001 CE	1902 20 91 90	RODEZ	08/12/2022	

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 SECSR129 V1



L'innovation au service du goût !