

LASAGNES

5 LÉGUMES & THON

Soulié (2 400 g)



INGREDIENTS

Eau, **thon** Listao précuit réhydraté 15% (**thon**, eau), pâtes fraîches 12% (semoule de **blé** dur, eau, blanc d'**œuf** en poudre), pulpe et concentré de tomates, oignons 3,5%, carottes 3,5%, courgettes 3,5%, potirons 3,5%, aubergines pré-frites 3,5% (huile de tournesol), huile de colza, amidon de maïs, sel, oignons en poudre.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	414 KJ	99 kcal
Matières grasses	3,7	g
dont acides gras saturés	0,4	g
Glucides	10,4	g
dont sucres	1,6	g
Protéines	5,5	g
Sel	0,8	g

En respect du PNNS, Soulié restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune de ses recettes.

Sans colorant

Sans conservateur ni arôme

Sans exhausteur de goût

Faible teneur en graisses saturées

Riche en protéines, sans sucre ajouté

Nutriscore B

NOMBRE DE PORTIONS par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
12	9	9	12

Le produit convient pour 4 mises au menu sur 20

Rapport P/L > 1



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 1291428	FR 12 202 001 CE		1902 30 90 00	RODEZ	04/09/2023

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 4 SECSR110



L'innovation au service du goût !

Parc d'Activités Bel Air – 392 rue des Artisans – BP 3122 – 12031 Rodez Cedex 9- Tel 05 65 76 50 00 – Fax 05 65 76 50 29 – www.soulie-restauration.com