

Présentation	Définition	Sauce végétarienne sans allergène façon bolognaise.
	Origine	Fabriqué et conditionné en France.
	Dénomination légale	Préparation à base de tomates et de protéines de pois.
	Process	Pesée, Mélange, conditionnement, stérilisation
Caractéristiques organoleptiques	Conservation	18 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité, à température ambiante. Les produits réchauffés ou remise en œuvre et non consommés ne peuvent être conservés et doivent être jetés. Le reste d'une poche ouverte non manipulé ni réchauffé peut être conservé 24h dans un récipient hermétique placé au réfrigérateur.
	Aspect	Sauce nappante avec morceaux de légumes
	Couleur	Rouge
Microbiologie	Odeur	Caractéristique du mélange
	Répond aux exigences de la réglementation en terme de stabilité biologique.	
Contaminants	Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
	Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
	Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
	OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
	Allergènes	Exempt d'allergènes
	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	88 kcal/ 369 Kj	Matières grasses	3,4g
Protéines	5,1g	dont saturés	0,4g
Glucides	8,4g	Sel	1,1g
dont sucres	4,0g		
Fibres	1,7g		

Valeurs issues d'une analyse nutritionnelle (17/03/2020 V32)

Ingrédients

Eau, purée de tomates 34%, protéines de pois texturées 8%, carotte, oignon, huile de tournesol, sucre, farine de riz, sel, paprika, thym, basilic, acidifiant: acide citrique.



Applications

Remise en œuvre : nous conseillons une simple remise en température (four ou sauteuse) ou au bain- marie en plongeant le poche fermée 35 min dans l'eau frémissante.
 Maintien en température pour le service : une fois réchauffée placez la Veggie Bolo au bain-marie pour le service. Servez.

Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Soufflet Alimentaire ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Soufflet Alimentaire. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Soufflet Alimentaire.