

# RAVIOLI AU SAUMON

Panzani (4 000 g)

## INGREDIENTS

Eau, ravioli 30% (semoule de **blé** dur 14%, eau, **saumon** Atlantique 4%, chapelure (farine de **blé**, sel, levure), huile de colza, sel, oignons déshydratés), concentré de tomate 2,5%, **crème**, **saumon** Atlantique (1,4% du poids net total), amidons modifiés, sel, arôme naturel de muscade.

Traces éventuelles d'**œuf**.

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

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	365 KJ	87 kcal	En respect du PNNS, Soulié restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune de ses recettes.  Sans sucre ajouté, sans conservateur Sans arôme artificiel, sans colorant  Nutriscore B (2017) et C (2023)
Matières grasses	2,2	g	
dont acides gras saturés	0,7	g	
Glucides	13	g	
dont sucres	1,0	g	
Fibres	1,0	g	
Protéines	3,2	g	
Sel	0,80	g	

## NOMBRE DE PORTIONS

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution	Nombre de portions par boîte : de 22 de 175g.
22	16	14	22	

## DDM/DLUO 30 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 48h maximum

## CONSEILS D'UTILISATION

**Au four** : verser le contenu dans un plat, laisser au four à 150°C pendant 30 minutes.

**Au bain-marie** : plonger la poche fermée 30 minutes dans l'eau frémissante.

### Conseils du chef :

Remettre en température les ravioli au saumon Panzani, ajouter un jus de citron et de l'estragon haché, saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner.

## 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	7	5	4,16/12,5/437,5	4/12/420	395 x 285 x 180 1200 x 800 x 1020
Code EAN unités	N° d'agrément	N° nomenclature douanière	Site de fabrication	Date mise à jour	
3 261052 881505	FR 02 617 001 CE	1902 20 91 00	POULLY SUR SERRE (France)	22/09/2025	

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.

R317 V0



L'innovation au service du goût !