

RAVIOLES PUR VOLAILLE

SAUCE ITALIENNE

Zapetti (4 000 g)



INGREDIENTS

Eau, ravioli 28% (semoule de **blé** dur, eau, viande de dinde 4%, chapelure (farine de **blé** tendre, sel, levure), graisse de poulet, carottes, sel, oignons déshydratés), concentré de tomate 4,5%, viande de dinde 3,5%, carottes, oignons, plantes aromatiques, sel, huile de colza, amidon de maïs.

Traces d'**œuf** et de **céleri**

Viande de volaille origine France.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	378 KJ	90 kcal
Matières grasses	1,7	g
dont acides gras saturés	0,4	g
Glucides	14	g
dont sucres	1,6	g
Protéines	3,9	g
Fibres	1,3	g
Sel	0,60	g

Nutriscore B
(2017 et 2023)

NOMBRE DE PORTIONS

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personnes âgées en institution
22	16	14	22

DDM

36 mois

CONSEILS D'UTILISATION

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage

A conserver à température ambiante

Après ouverture à conserver 48h max à 4°

Au four : Verser le contenu dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage râpé et faites réchauffer à 150° pendant 30 minutes.

Au bain-marie : Laissez la boîte ouverte dans l'eau frémissante pendant 1 heure.

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	11	5	4,2/12,6/693	4/12/660	470 x 160 x 250 1200 x 800 x 1390
Code EAN unités	N° d'agrément	N° nomenclature douanière	Site de fabrication	Date mise à jour	
3 261 055 956 668	FR 02 617 001 UE	1902 20 91 00	POULLY SUR SERRE (France)	14/01/2026	

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.

LB97000 C R320 VO



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