

LASAGNES

AU SAUMON ET SES LÉGUMES

Soulié (2 300 g)

INGREDIENTS

Eau, **saumon** Atlantique* 15%, carottes 10%, crème (dont **lait**), pâtes fraîches 9% (semoule de **blé** dur, eau, blanc d'**œuf** en poudre), poireaux 5,4%, potirons 4,5%, tomates 3,1%, oignons 3,1%, amidon de maïs, sel, fibre de **blé**, jus de citron concentré, arôme naturel de laurier et autres épices, ail en poudre, extrait d'épices.

*Saumon Atlantique (*Salmo salar*) en aquaculture

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	436 KJ	104 kcal
Matières grasses	5,0	g
dont acides gras saturés	2,5	g
Glucides	9,2	g
dont sucres	2,1	g
Protéines	5,1	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 conservateur, Sans exhausteur de goût,
Sans arôme artificiel
Source de protéines
Nutriscore B

NOMBRE DE PORTIONS

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

Barquette et Opercule plastique

Le produit convient pour 4 mises au menu sur 20

Rapport P/L > 1



DDM 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.

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	2,5/10/500	2,3/9,2/460	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 1291459	FR 12 202 001 CE		1902 30 90 00	RODEZ	25/04/2025

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.

Version V2 SECSR112



L'innovation au service du goût !