

SAUCE VEGGIE ¹

¹ Végétarienne

- **Recette sans viande avec des protéines végétales, comparable à la sauce Bolognaise classique**
- **Teneur en matière grasse inférieure à la sauce Bolognaise Panzani**
- **Tomates de plein champ mûries au soleil en Italie et cueillies à maturité**
- **Sauce prête à l'emploi avec un visuel appétissant et une texture gourmande : une solution clef en main**



PROVENANCE

- **Origine** : Italie
- **Lieu de fabrication** : Italie

INGRÉDIENTS

- Pulpe de tomates avec morceaux 35% (tomates 24%, purée de tomates), eau, purée de tomate 16%, oignons, protéines végétales de SOJA 6,2%, carottes, huile de tournesol, sel, sucre, amidon transformé de maïs, plantes aromatiques, arômes.

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Contient du SOJA.

RECOMMANDATIONS

Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) recommande une fréquence de service des plats de légumes secs, de féculents ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

PORTIONS

- **20 PORTIONS DE 100G** (par sachet de 2 kg)

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	350 kJ / 84 kcal
Matières grasses	3,3 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	6,5 g
dont sucres	5,2 g
Fibres alimentaires	2,5 g
Protéines	5,7 g
Sel	1,1 g



Sauce Veggie - 2 kg





Retrouvez toutes nos inspirations recettes sur : www.panzani-solutions.com



SAUCE VEGGIE

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code EAN	Palettisation						
			Code produit	Poids en kg	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
	Bolognaise Veggie	3038359011795	805437	2	4	12	4	48	422

LES MENUS VÉGÉTARIENS : UNE TENDANCE GRANDISSANTE !



- 72% des français souhaitent réduire leur consommation de viande ¹
- 45% des français se disent prêts à consommer des protéines d'origine végétale ¹
- Un indispensable EGALIM : un repas végétarien par semaine



¹ XTC world innovation dossier le flexitarisme, 2016



DLUO : 730 JOURS

Conserver le produit dans un endroit frais et sec

Notre équipe se tient à votre disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

www.panzani-solutions.com

