

SAUCE VEGGIE ¹

- Une nouvelle recette encore plus gourmande! Sans viande avec des protéines végétales de pois (sans soja)
- 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



· Origine: Italie

Lieu de fabrication : Italie

· Pulpe de tomates avec morceaux 37% (tomates 26%, purée de tomates), eau, purées de tomates, protéines de pois texturées réhydratées 12% (protéines de pois, extrait de pois), oignons, carottes, huile de tournesol, sel, sucre, amidon modifié de maïs, persil, arôme naturel, arômes naturels d'herbes, basilic.



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	336 kJ /80 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	3,6 g 0,5 g
Glucides dont sucres	7,1 g 5,1 g
Fibres alimentaires	1,3 g
Protéines	4,2 g
Sel	1,0 g







NOUVELLE RECETTE ENCORE PLUS GOURMANDE!









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	806150	2	4	12	4	48	422

LES MENUS VÉGÉTARIENS :

UNE TENDANCE GRANDISSANTE!







- 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

