

## Raviolis au Saumon

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Plats cuisinés



**Réf.** : 50RV05

**Préparation prête à l'emploi à base de saumon et de pâtes - marque PANZANI**

**Ingrédients** : Sauce : eau, crème (lait), concentré de tomate, saumon (1.4% du poids net total), amidons modifiés de manioc et de riz, sel, sucre, beurre (lait), stabilisants : E425-E339-E407, lait écrémé en poudre, poivre, arôme. - Pâte : semoule de blé dur, eau, traces de blanc d'oeuf. - Farce : saumon (4% du poids net total), chapelure (farine de blé, sel, huile de colza, levure, paprika), margarine, sel, oignons, arôme.

**Suggestion** : Ajouter un jus de citron et de l'aneth haché, saupoudrer de parmesan râpé et faire gratiner.

**Mode d'emploi** : Verser le contenu dans un plat. Enfourner à 150°C pendant 30 minutes

**Conservation** : DLUO : 18 mois à température ambiante. Conserver le produit dans un endroit sec et frais.

**Dosage** : Nombre de portions par poche : 15 à 40

**Conditionnement** : Poche aluminium de 4Kg. 3 unités par carton.

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

	Pour 100g
Energie	375 kJ / 89 kcal
Protéines	3.3 g
Glucides	13 g
dont sucres	1.7 g
Lipides	2.5 g
dont acides gras saturés	1.4 g
Sel	1 g

**Allergènes** : Céréales contenant du gluten (blé), poisson, lait, oeuf.

**Autres parfums :**

*NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire*

*Tél. 02 41 57 15 15  
<http://www.nectarys.com>  
[contact@nectarys.com](mailto:contact@nectarys.com)*

*Page 1/1 - Date d'impression : 07-05-2024*