

Fiche technique

Ravioli farce Boeuf

Caractéristiques du produit

Gamme: Plats cuisinés

Référence: RVB385 / RVB720 / RVB4250

Désignation: Ravioli farce boeuf

Ingrédients: Farce: Viande de boeuf* (58,14%), couscous*, carottes*, oignons*, sel*, huile de tournesol*, épices*, ail*.

Pâte: Semoule de blé dur*, eau, oeufs*.

Sauce: Coulis de tomate de Provence*, eau, oignons frits France*, carottes Belgique/France*, sucre de canne Brésil*, sel de Guérande, herbes France*.

*Ce produit est issu de l'agriculture biologique selon le RCE 834/2007.

Ce produit ne contient pas d'additif, ni d'OGM et n'a pas été ionisé conformément à la réglementation.

Origine à noter sous le logo Eurofeuille : Agriculture UE.

Traçabilité du produit

Avec le numéro de lot il est possible de retracer l'historique du produit depuis notre fournisseur jusqu'au client.

Stockage-DLUO

A conserver si possible dans un endroit sec à l'abri de la chaleur.

La DLUO est de 3 ans après la fabrication du produit.

Quantité nette

Bocal en verre de 720ml ; poids net 650g (RVB720)

Bocal en verre de 385ml ; poids net 340g (RVB385)

Boite en métal 5/1 de 4250ml ; poids net 4kg (RVB4250)

Autres informations

→ Produit issu de l'agriculture biologique certifié par ECOCERT (FR-BIO-01).

→ **Attention ce produit contient deux allergènes majeurs : le gluten et l'oeuf.**

→ Fabriqué dans une entreprise manipulant des allergènes majeurs comme du soja, des fruits à coques, du céleri, des oeufs, du gluten, du lait, des sulfites. Une procédure spécifique de gestion du risque allergène est mise en place afin de limiter les contaminations croisées.

→ Risque allergènes amont : peut contenir des traces de céleri, sésame, soja, lait, fruits à coques.

→ Tous nos contenants sont sans BPA, ni phtalates.

Déclaration nutritionnelle

(moyenne pour 100g de produit)

Valeurs moyennes établies sur la base d'analyses

• Valeurs énergétiques	269 Kj / 63,7 Kcal
• Matières grasses	1,1g
• Dont acides gras saturés	0,3g
• Glucides	9,65g
• Dont sucres	1.83g
• Protéines	3,8g
• Sel	0,5g
• Humidité	84,4g