



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Lasagnes aux légumes, pesto et fromage, surgelés
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuite. Garniture de légumes 60% (oignons, courgettes grillées, poivrons rouges et jaunes, tomates, ail, huile d'olive), pâte à lasagne, sauce pesto (huile d'olive, crème fraîche, parmesan, basilic), Grana Padano et emmental.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Précuit
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Barquette de 2.000 kg
- Liste des ingrédients :** Pâte à lasagne précuite 20,5% (semoule de BLE dur, eau), eau, courgettes grillées 8%, oignon 8%, poivrons jaunes 6,5%, poivrons rouges 6,5%, tomates 5%, huile d'olive vierge, grana padano (contient LAIT, ŒUFS), ail, purée de tomates, double concentré de tomates, huile de colza, CREME fraîche, tomate semi deshydratées et marinées (tomates, huile de colza sel, origan, ail), amidon de maïs cireux, EMMENTAL, basilic, sel, PARMESAN (Parmigiano Reggiano AOP), farine de BLÉ, thym, laurier, muscade.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Pâte à lasagne précuite 20,5% (semoule de BLE dur, eau),	Union Europ.
eau	France
courgettes grillées surgelé (rondelle)	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Lasagne de légumes du sud au pesto et grana padano 2 kg

Bon&Engagé

Article : 236655

Pays de transformation :	France [Département(s) : 79]
N° d'agrément :	FR 79.005.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Crustacés, Céleri, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, Sésame
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	19022091 - Pâtes alimentaires farcies de viande ou d'autres substances, cuites (à l'excl. des produits contenant en poids > 20% de saucisses, saucissons et simil., de viandes et d'abats de toutes espèces, y.c. les graisses de toute nature ou origine, ou contenant en

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un produit de fabrication française
Une recette élaborée avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels
A base de légumes grillés et grana padano
Recette idéale pour vos menus végétariens ou à servir en guise d'accompagnement

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - Conservation 24 heures après décongélation
Mise en œuvre : Sans décongélation, sur grille au four à chaleur sèche 240/250°C, température stabilisée 200/210°C jusqu'à coloration. Laisser reposer avant de découper.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
627	151	8.9	2.1	13	1.9	1.4	3.9	0.72

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.44

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Barquette	2	2.04	1	Barquette			3061432111143
Couche	54	0	27	Barquette	9		
Colis	6	0	3	Barquette		376x256x142	13061432111140
Palette	648	0	324	Barquette	108	1200x800x1794	23061432111147