

LES SAUCES CUISINÉES



NOUVELLE RECETTE



LISTE DES INGRÉDIENTS

Sauce Pizza cuisinée aux légumes frais : 87% légumes frais (pulpe de tomates fraîches avec morceaux, purée de tomates fraîches, oignons frais), eau, sel, huile de tournesol, sucre, fécule de pomme de terre transformée, plantes aromatiques, jus de citron concentré, aromates, épaississant : gomme xanthane

Sauce Bolognaise 100% Pur Bœuf : eau, 28% viande de bœuf, 16,8% concentré de tomates, légumes (carottes, oignons), amidons transformés, sel, arômes naturels, sucre, jus de citron concentré (conservateur : sulfites), basilic, acidifiant : acide citrique

Sauce Tomate cuisinée aux légumes : eau, 23,5% purée de tomates, 7,9% légumes (carottes, oignons), huile de tournesol, amidon transformé, sel, sucre, arôme naturel de céleri

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de sauce)

Sauce Pizza cuisinée aux légumes frais

- Valeur énergétique : 55 kcal soit 233 kJ
- Protéines : 1,9 g
- Glucides : 8,1 g
- Lipides : 1,7 g

Sauce Bolognaise 100% Pur Bœuf

- Valeur énergétique : 115 kcal soit 481 kJ
- Protéines : 6 g
- Glucides : 7,5 g
- Lipides : 6,8 g

Sauce Tomate cuisinée aux légumes

- Valeur énergétique : 63 kcal soit 263 kJ
- Protéines : 1,2 g
- Glucides : 8,2 g
- Lipides : 2,8 g

LES SAUCES CUISINÉES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Sauce Pizza cuisinée aux légumes frais

- Brix 10,5 ± 1
- Ph 4,20 ± 0,2

Sauce Bolognaise 100% Pur Bœuf

- Brix 2,5 ± 0,05
- Ph 4,35 ± 0,1

Sauce Tomate cuisinée aux légumes

- Brix 11 ± 1
- Ph 4,2 ± 0,2

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Désignation	Palettisation						
	Code produit	Poids en gr	Nb articles/carton	Cartons /couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids en Kg /palette
Sauce Pizza 5/1 cuisinée aux légumes frais	LA 18	4000	3	11	5	55	660
Sauce Bolognaise 3/1 100% Pur Bœuf	LA 23	2800	3	11	6	66	554
Sauce Tomate 3/1 cuisinée aux légumes	MA 06	2800	3	11	6	66	554

DLUO

24 mois

Conservation à température ambiante, au sec

Après ouverture, à conserver 3 jours au réfrigérateur ou congeler



SAUCE BOLOGNAISE

+ **Très riche en viande, 100% pur bœuf origine France**

pour un aspect très qualitatif en assiette.

+ **Cuisinée aux légumes**

pour une recette savoureuse comparable à du « fait maison ».

+ **Texture riche et onctueuse**

pour sublimer vos recettes les plus variées.



SAUCE ARRABIATA



Brique de 2 kg

Brique de 2 kg

+ **Riche en morceaux de légumes**
pour un aspect très qualitatif en assiette.

+ **Agréablement piquante**
idéal pour rehausser la saveur de vos plats.

+ **Recette comparable à du « fait maison »**
inspirée de la tradition italienne.

SAUCE BOLOGNAISE

SAUCE ARRABIATA



+ LISTE DES INGRÉDIENTS

• SAUCE BOLOGNAISE

Pulpe de tomates et concentré de tomates 33%, viande de boeuf * 30%, eau, légumes 10.5% (oignons, carottes), vin blanc, sel, amidon transformé, persil, sucre, arômes, ail, thym. Transformé en Italie.

* 100% viande bovine d'origine française

• SAUCE ARRABIATA

Légumes 80% (pulpe de tomates et concentré de tomates 71%, poivrons rouges, oignons), eau, huile d'olive, amidon transformé, sel, ail, basilic, sucre, épices.

Transformé en Italie.

+ VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g)

SAUCE BOLOGNAISE

- Valeur énergétique : 352 kJ soit 84 kcal
- Protéines : 8,0 g
- Glucides : 5,5 g
- Lipides : 3,3 g

SAUCE ARRABIATA

- Valeur énergétique : 267 kJ soit 63 kcal
- Protéines : 1,6 g
- Glucides : 9,7 g
- Lipides : 2 g

+ DLUO & CONDITIONS DE CONSERVATION

- DLUO : 2 ans
- Conservation à température ambiante et au sec
Après ouverture, se conserve 3 jours au réfrigérateur

+ MISE EN ŒUVRE

Prêt à l'emploi après réchauffage.

+ DONNÉES TECHNIQUES & LOGISTIQUES

Désignation Code produit	Palettisation					
	Poids en gr	Nb articles/carton	Cartons /couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids en Kg /palette
Sce Bolo. - LB 27	2000	6	16	4	64	768
Sce Arra. - LB 26	2000	6	16	4	64	768



N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur Panzani pour tout complément d'informations à Panzani Food Service - 4 rue Boileau - 69006 LYON - Tél. : 04 72 82 23 39