

## 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