



Restauration Collective

Restauration Traditionnelle

Restauration rapide / à emporter

Restauration Gastronomique

Restauration à thème

Sauce Pizza cuisinée aux légumes frais & Sauce Tomate cuisinée aux légumes

- Multi-usages
- Tomates de plein champ, mûries au soleil
- En morceaux
- Sans colorant (*) ni conservateur
(* conformément à la réglementation)

Sauce Bolognaise

- Multi-usages
- 100% viande de boeuf
- Riche en morceaux



Portions

Sauces pizza cuisinée aux légumes frais

- Base pour 20 à 30 pizza de 30 cm de diamètre environ

Sauce tomate cuisinée aux légumes

- Quantité prévue pour préparer 50 à 60 portions

Sauce bolognaise

- Quantité prévue pour préparer 20 à 25 portions

Le GEMRCN (Groupement Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) recommande la consommation de féculents, légumes secs ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

* portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.

Voir mode d'emploi au verso

Ingrédients

Sauces pizza cuisinée aux légumes frais

- Légumes frais 87% (pulpe de tomates fraîches avec morceaux 40%, purée de tomates fraîches 30,4%, oignons frais), eau, sel, huile de tournesol, sucre, féculé de pomme de terre transformée, plantes aromatiques (origan, thym, basilic), jus de citron concentré, ail, poivre, épaississant : gomme xanthane. Transformé en Espagne, Origine des tomates : Italie

Sauce tomate cuisinée aux légumes

- Eau, purée de tomates 23,5%, légumes 7,9% (carottes, oignons), huile de tournesol, amidon transformé, sel, sucre, arôme naturel (CÉLERI).

Sauce bolognaise

- Eau, viande de boeuf français (28%), concentré de tomates (16,8%), légumes (carottes, oignons), amidons transformés, sel, arômes naturels, sucre, jus de citron concentré, (conservateur : SULFITES), basilic, acidifiant : acide citrique



La démarche Qualité Or : un travail exigeant de sélection des meilleurs ingrédients (variétés de blés durs, tomates mûries en plein champ, ...) et/ou de maîtrise des process de fabrication pour garantir la meilleure qualité produits aux restaurateurs et à leurs convives

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit)

	Sauce tomate légumes	Sauce pizza légumes	Sauce bolognaise
Énergie	143 kcal soit 594 Kj	52 kcal soit 220 Kj	116 kcal soit 485 Kj
Matières grasses	7,9 g dont acides gras saturés 0,6 g	1,0 g dont acides gras saturés 0,1 g	6,8 g dont acides gras saturés 2,7 g
Glucides	14 g dont sucres 8,8 g	8,7 g dont sucres 5,0 g	7,5 g dont sucres 5,6 g
Fibres alimentaires	2,1 g	2,2 g	0,5 g
Protéines	2,8 g	1,0 g	6 g
Sel	2,5 g	1,25 g	0,86 g

Caractéristiques physico-chimiques

	Sauce tomate légumes	Sauces pizza légumes	Sauce bolognaise
pH	4, ±0,2	4,2 ± 0,2	4,5 ± 0,5



DLUO

3 ans - Conservation à température ambiante, dans un endroit sec
Après ouverture, à conserver 3 jours au réfrigérateur ou à congeler

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Désignation	Palettisation						
	Code produit	Poids en gr	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg /palette
Sauce Pizza 5/1 cuisinée aux légumes frais - 3038352871808	800538	4000	3	11	5	55	748
Sauce tomate 3/1 cuisinée aux légumes - 3038353130607	800589	2800	3	11	6	66	643
Sauce bolognaise Boite fer 3/1 - 3038352872300	800539	2800	3	11	6	66	643

MODE D'EMPLOI POUR SAUCE PIZZA AUX LÉGUMES

Garnir vos fonds de pâte avec la sauce Pizza Panzani et agrémenter avec les ingrédients de votre choix.

MODE D'EMPLOI POUR SAUCE TOMATE BOLOGNAISE ET SAUCE TOMATE AUX LÉGUMES

Adapté à la liaison froide ou chaude.

Réchauffer la boîte au bain marie pendant 30 à 40 minutes.

Laisser reposer 3 minutes pour éviter tout jaillissement avant d'ouvrir la boîte.

Nos technicos - commerciaux se tiennent à votre disposition pour tous conseils de mise en oeuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.



www.panzanifoodservice.com

Prenons goût au meilleur