



Restauration Collective

Restauration Traditionnelle

Restauration rapide / à emporter

Restauration Gastronomique

Restauration à thème

- Un visuel et une texture aussi gourmands qu'une sauce bolognaise classique
- Sauce prête à l'emploi
- Tomates de plein champ, mûries au soleil en Italie et cueillies à maturité
- Recette sans viande avec des protéines d'origine végétale
- Idéale pour les convives souhaitant un plat végétarien



VÉGÉTARIEN : UNE TENDANCE GRANDISSANTE !

- 72% des français souhaitent réduire leur consommation de viande⁽²⁾
- 45% des français se disent prêts à consommer des protéines d'origine végétale⁽²⁾

Caractéristiques physico-chimiques

Brix	13 ± 2
Ph	4,7 ± 0,2

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Énergie	362 kJ / 86 kcal
Matières grasses	3,6 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	6,3 g
dont sucres	5,1 g
Fibres alimentaires	2,4 g
Protéines	6,0 g
Sel	1,0 g

Portions

- Quantité prévue pour environ 20 portions

Le GEMRCN (Groupement Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) recommande la consommation de sauce tomate à hauteur de 5 à 8 grammes par repas.

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

Ingrédients

- Pulpe de tomates avec morceaux et concentré de tomates (51%), eau, légumes (oignons, carottes), protéines végétales de **SOJA** 6,2%, huile de tournesol, sel, sucre, amidon transformé de maïs, plantes aromatiques, arômes.

Liste des allergènes présents

- Contient du soja.

(1) Végétarienne

(2) XTC world innovation dossier le flexitarisme, 2016



DLUO :

- 730 jours dans un emballage non-ouvert.
- Après ouverture, à conserver 3 jours en chambre froide.
- Bien refermer le paquet après ouverture.

Données techniques et logistiques :

Désignation	Palettisation						
	Code Produit	Poids en g	Nb articles / carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons / Palette	Poids brut en kg / palette
Bolognaise Veggie 3038359007415	804589	2000	6	16	4	64	824

Mise en œuvre : à adapter selon process et matériel

Sauce prête à l'emploi :

- Il suffit simplement de la réchauffer et de napper les pâtes



(1) Végétarienne