

OPRE

# ÉTIQUETTES MENTIONS OBLIGATOIRES



# QUETAGE : OBLIGATOIRES

assagnes



**(liste des ingrédients)**

**ingrédients** : concentré de tomate



ces, semoule de blé dur, viande

**Ingredients** : concentré de tomate,  
de boeuf, huile végétale, tomates po  
lait écrémé en poudre, farine de blé  
Exhausteur de goût : glutamate de s  
épice. Colorant : extrait de paprika,  
extrait d'ail.

**(dénomination de vente)**

**Lasagnes à la**

**(DLC)**

**à consommer avant fin : 05.2011**

**(mode d'emploi)**

Préchauffer le four thermostat 7 envi

Retirer le couvercle et placer la barre

es, semoule de blé dur, viande  
pelées, oeuf, carottes, emmental,  
lé, amidon, parmesan, sel, sucre,  
e sodium. Basilic, vin blanc concentré,  
a, E16b. Extrait d'épices et d'aromates,

# la bolognaise

.1

**(quantité nette) Poids net : 500g**

viron 15 min

quette sur la grille du four à mi hauteur

Retirer le couvercle et placer la barquette dans un bain-marie.  
Faire cuire pendant 45 minutes.

**(coordonnées de la société responsable)**

**Les bonnes pâtes**

**10 rue de Parme 75001 PARIS**

**(origine, lieu de fabrication)**

Fabriqué en France

*« La Science au service  
de l'Hygiène »*

quette sur la grille du four à mi-hauteur.

**onsable)**

**(code emballeur)** emb 75XXX

*ervice*



lycée polyvalent  
Lumina Sophie

