



**20
25
Sept**



**C'est la
RENTRÉE**

!



mon traiteur
**Pierre
Clot**
RESTAURATION

Pizza soleillade

Pour une rentrée joyeuse, captez les rayons de soleil de cette fin d'été avec cette nouvelle recette aux saveurs provençales !



Recette sans viande, compatible avec votre menu végétarien.



A déguster chaude ou à température ambiante.



Idéale pour un menu PLAISIR aux saveurs provençales !

Livraison du 25 août au 26 septembre 2025



20
25
Sept

Pizza soleillade

Une pâte à pizza garnie d'une sauce tomate, de mozzarella, d'emmental et de filets de tapenade «maison» avec un développement tout particulier sans anchois.



CONSOMMATION à température ambiante ou chaude :

Produit à réchauffer directement dans la barquette «prête à servir» :
environ 20 minutes à 120°C
environ 15 minutes à 150 °C
environ 10 minutes à 180°C



Produit vendu dans une **barquette de 840g** et déjà coupé ou non :

Grammage portion	Nb de portions par bq	Nb de portions par colis
70g	12	48
84g	10	40
105g	8	32
140g	6	24
210g	4	16



VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100g :

ENERGIE	801 kJ (soit 191 kcal)
MATIÈRES GRASSES dont acides gras saturés	7,2 % 2,5 % MG<15%
GLUCIDES dont sucres	24 % 5,3 %
PROTÉINES	6,5 %
SEL	1,3 %
CALCIUM (mg)	74



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Barquette réalisée à partir de matière végétale : carton en pure ouate de cellulose.

Barquette recyclable dans la filière carton.

Barquette fabriquée en France.

POUR EN SAVOIR +



Retrouvez le détail des opérations (**fiches techniques**, etc.) sur www.groupe-vt.com, actualités de Pierre Clot Restauration ou en flashant le QR Code.



Carole, Suzy et Cindy sont à votre entière disposition pour tout complément d'information :

☎ 04 38 02 20 90/91

✉ adv.restauration@groupe-vt.com

