



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

| | |
|-------------------------------------|---|
| Dénomination réglementaire : | Salsifis coupés surgelés |
| Descriptif produit : | Surgelé IQF. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, IQF |
| Etat de préparation : | Blanchi |
| Conditionnement : | Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg |
| Liste des ingrédients : | Ingrédients: Salsifis. Présence fortuite de CELERI. |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|----------------------------|
| Salsifis | France, Belgique, Pays-Bas |

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

| | |
|---|--|
| Pays de transformation : | France [Département(s) : 80] |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 730 |
| Allergènes majeurs : | Aucun signalé |
| Traces d'allergènes : | Céleri |
| Composants spécifiques : | Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté |
| Régimes particuliers : | Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien |
| Autres caractéristiques : | Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées |
| Taux de TVA : | TVA réduite - 5,5% |
| Code nomenclature douanière : | 07108095 - Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des |

Salsifis coupés 2,5 kg Bonduelle

Article : 5522

pommes de terre, des légumes à cosse, des épinards, des tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande], des arroches [épinards géants], du maïs doux, des olives, des piments du genre '

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|--|--------|------------------------------------|--------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 93 mm | Hauteur de l'unité de consommation | 455 mm |
| Largeur de l'unité de consommation | 280 mm | | |

Atouts

Atout : La découpe est homogène, ce qui permet une cuisson optimum

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte 145/175°C température stabilisée. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec béchamel ou appareil à quiche, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée.

Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g | | | | | | | | |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie | | Matières grasses (en g) | Dont acides gras saturés (en g) | Glucides (en g) | Dont sucres (en g) | Fibres (en g) | Protéines (en g) | Equivalent en sel (en g) |
| kJ | kcal | | | | | | | |
| 182 | 43 | 0.1 | 0 | 7.4 | 1.1 | 3.2 | 1.6 | 0.02 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 16.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

Données logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité de Base | Nb de colis par unité | Dimensions en mm (PxlxH) | EAN/GTIN |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Couche | 80 | 0 | 32 | Sachet | 8 | | |
| Sachet | 2.5 | 2.512 | 1 | Sachet | | 455x280x93 | 3083680009188 |
| Colis | 10 | 10.365 | 4 | Sachet | | 395x285x195 | 03083680104487 |
| Palette | 640 | 688.357 | 256 | Sachet | 64 | 1200x800x1726 | 03083680225922 |