Olives vertes dénoyautées 30/33 en boîte 4/4 TOQUELIA

Article : 6855

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Olives vertes dénoyautées

Descriptif produit : Boîte 4/4 de 360 g (PNE). Colis de 6 boîtes.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg

Liste des ingrédients : Olives vertes, eau, sel, acidifiants: acide citrique et acide lactique, antioxydant: acide ascorbique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Olives	Espagne
Eau	Espagne
Sel	Espagne

Pays de transformation : Espagne

N° d'agrément : 2102684/CC, 21.21.294/CC

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Olives vertes dénoyautées 30/33 en boîte 4/4 TOQUELIA

Article : 6855

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20057000 - Olives, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	32 (30/33)	pH	4 (<4.3)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 7 jours après ouverture

Mise en œuvre : Les olives vertes dénoyautées présentent l'avantage d'être prêtes à l'emploi pour tous les types de préparations et suites culinaires. Idéalement, pour éliminer une partie de la saumure, il peut être intéressant de les blanchir (départ eau froide et une courte ébullition). Faire refroidir et accommoder. Autre alternative : les rincer à grande eau. Elles se proposent sur les tables d'assaisonnement. Elles peuvent être assaisonnées ou marinées dans de l'huile d'olive, des herbes et des épices, et présentées en amuse bouche, à l'apéritif, sur des pizzas et des préparations thématiques à connotation méditerranéenne. Rendement : Plus de 140 olives dénoyautées.

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							
594	145	15	2	0.1	0.1	2.8	0.9	3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.06

Type de matières grasses : Aucune

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Olives vertes dénoyautées 30/33 en boîte 4/4 TOQUELIA

Article : 6855

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
Boite	0.8	0.9	1	Boite			3061435001151
Colis	4.8	5.4	6	Boite		305x205x120	3061435101158
Couche	57.6	0	72	Boite	12		
Palette	691.2	777.6	864	Boite	144	1210x720x1430	
Pièce unitaire	0.8	0	1	Boite			
Pièce	0.8	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 0.36

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur