



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients

principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : quartiers de pommes de terre, préfrites et surgelées, cuites, juste à réchauffer

Descriptif produit : Surgelé. Quartiers de pommes de terre pré-dorés pré-frits, découpe irrégulière.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Préfrit

Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Pommes de terre 95.5%, huile de tournesol 4.5%

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
potomme de terre	France

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 20041099 - Pommes de terre, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelées (à l'excl. des pommes de terre simpl. cuites ou des pommes de terre sous forme de farines, semoules ou flocons)

Atouts

Atout : Mise en œuvre en poêlée, sauteuse, four => Variété d'utilisation
Produit préfrit : rapidité de mise en œuvre
Autres utilisations : idéal en salade

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Non
Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle, avec de la matière grasse. | Avec décongélation en chambre froide à 0+3°C pendant 4 jours, sans sel, cuire la frite dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration (à travailler comme une frite fraîche).

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							
566	135	3.5	0.4	21.5	0.5	2.5	3	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.86

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 14 - Légumes secs féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

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	90	0	36	Sachet	9		
Palette	720	720	288	Sachet	72		
Colis	10	10	4	Sachet		400x264x200	
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet			3256830007550