



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mélange de fruits surgelés
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. 6 fruits : framboise, myrtille, mûre, griotte, cassis, groseille. Sans sucre.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** framboise 16% mini., myrtille 16% mini., mûre 16% mini., griotte 16% mini., cassis 8% mini., groseille 8% mini

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
framboises	Pologne, Serbie
Myrtille	Canada, Pologne, Serbie
Mûre	Pologne, Serbie

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

- Pays de transformation :** Pologne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, 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 étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 08119095 - Fruits, comestibles, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants (à l'excl. des fraises, des cerises, des framboises, des mûres de ronce ou de mûrier, des mûres-framboises, des groseilles à grappes o

Atouts

Atout : Produit multifonction : multiples recettes créatives possibles (en coulis, en gratins, en tartes...)
Sachet de 1 Kg avec fruits surgelés individuellement : souplesse d'utilisation

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24 heures au réfrigérateur (+4°C max)

Mise en œuvre : Sans décongélation. Réaliser un sirop avec 200 g d'eau et 200 g de sucre pour 1 kg de fruits, porter à ébullition pendant 5 minutes environ. Jeter les fruits dans le sirop brûlant. Eteindre et bien remuer les fruits dans le sirop pour bien les enrober : mise en œuvre 2 heures avant le service. Possibilité de le servir chaud ou froid. Après décongélation, à conserver au réfrigérateur (+4°C max) et à consommer dans les 24 heures.

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							
248	59	0	0	9.5	7.5	4.5	1.1	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 23 - Desserts de fruits crus 100% fruits crus sans sucres ajoutés ou contenant au moins 80 g de fruits cru

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 8/20 mini

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
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			3061432119781
Palette	500	554	500	Sachet	100	1200x800x1900	35410302088815
Couche	50	0	50	Sachet	10		
Colis	5	5.338	5	Sachet		350x250x170	13061432114332
Sachet	1	1	1	Sachet			3061432119781