



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fonds d'artichaut entier
- Descriptif produit :** Boîte 4/4 de 420 g (PNE). Colis de 12 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Boite de 0.800 kg
- Liste des ingrédients :** Fonds d'artichauts, eau, sel, correcteur d'acidité : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Artichauts	Espagne
eau	Espagne
SEL	Espagne

- Pays de transformation :** Espagne
- 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, 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 : 20059930 - Artichauts, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4 (+/- 0.3)		

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 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter et rincer le produit. Les fonds d'artichauts peuvent être servis en hors d'œuvre (dans une salade composée, garnis d'un thon/mayonnaise ou d'une rilette de poisson, cuisinés à la grecque...). Pour une bonne dégustation, il est intéressant de bien les assaisonner voire de les faire mariner (vinaigrette, sauce vierge, huile parfumée...). Les fonds d'artichauts peuvent aussi se servir en garniture chaude (dans une poêlée de légumes, une sauce marengo, ou braisés et garnis de pommes noisettes). Ces fonds d'artichauts peuvent aussi être réduits en purée pour accompagner des plats de volaille ou du foie gras. Rendement : De 7 à 9 fonds par boîte.

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							
141	34	0.5	0.1	5.7	1.1	3	1.2	0.6

Vitamines : Calcium (mg) : 25.0 mg/100g, Fer (mg) : 0.4 mg/100g, Vitamine A (µg) : 70.0 mg/100g, Vitamine C (mg) : 3.0 mg/100g, Vitamine D (µg) : 0.25 mg/100g, Potassium (mg) : 120.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.40

Type de matières grasses : Aucune

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	57.6	0	72	Boîte	6		
Palette	691.2	864	864	Boîte	72	1200x800x1620	
Boîte	0.8	1	1	Boîte			3061435002103
Colis	9.6	12	12	Boîte		420x320x130	3061435102100
Pièce	0.8	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.42

Volume (litre) : 850