



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fonds d'artichaut entier
- Descriptif produit :** Boîte 3/1 de 1,301 kg (PNE). Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 2.495 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 dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours 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 20 à 30 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

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
Boite	2.495	3	1	Boite			3061435002110
Colis	14.97	18	6	Boite		48x32x16	3061435102117
Couche	74.85	0	30	Boite	5		
Palette	673.65	810	270	Boite	45	1200x800x1590	
Pièce unitaire	2.495	0	1	Boite			
Pièce	2.495	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 1.31