



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Mélange de champignons et de légumes
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Pois gourmands, asperges, Shiitaké, champignons de Paris, pholiotés, marrons, carottes. Colis de 5 sachets, soit 5 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Blanchi, Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	20% Pois gourmands, 20% Asperges vertes, 20% Shiitakés, 15% Champignons de Paris, 10% Pholiotés, 10% Marrons, 5% carottes.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Asperge	Chili
Shiitake	Chine
Pois gourmands	Kenya

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 26]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	900
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	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 :** 07109000 - Mélanges de légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés

## Atouts

**Atout :** Mélange de pois gourmands, asperges, Shiitaké, champignons de Paris, pholiotés, marrons, carottes : mélange original

Multiplés utilisations : en salade, en garniture, en plat principal

## Conseils d'utilisation

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

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

**Mise en œuvre :** Les champignons de ce mélange nécessitent une cuisson à cœur avant consommation, bien respecter le mode de préparation. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175°C température stabilisée. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle, pour les faire dégorger. Ajouter la matière grasse ou finir dans la suite culinaire.

## 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							
206	49	0.42	0.05	7.64	2.48	2.46	2.4	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 5.71

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 13 - Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

**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	45	0	45	Sachet	9		
Palette	360	364.32	360	Sachet	72	1200x800x1820	23434410041673
Sachet	1	1.012	1	Sachet			3434410041679
Colis	5	5.06	5	Sachet		391x251x159	13434410041676