

Queue de morille séchée en boîte 500 g COMPAGNIE DU MONT LOZERE

Article : 17104



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Queue de morille séchée

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.500 kg

Liste des ingrédients : Morilles

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Morille	UE / Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 40]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 21/07/2022 08:58

N° de version : 14.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Queue de morille séchée en boîte 500 g COMPAGNIE DU MONT LOZERE

Article : 17104

ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Champignons et truffes séchés, entiers, coupés en morceaux, en tranches, broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'exception des champignons du genre 'Agaricus', oreilles-de-Judas 'Auricularia spp.', trémelles 'Tremella spp.' et shiitake 'Len

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Taux de brisures	3 % (Maximum 3% (masse))	Matière étrangère végétale	2 % (Maximum 2% (masse))
Matière étrangère minérale	1 % (Maximum 1% (masse))	Humidité	14 % (Maximum 14% (masse))

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Les queues de morilles déshydratées se réhydratent idéalement dans du lait froid (4°C) pendant toute une nuit. Prélever à l'écumoire et les rincer à grande eau avant de les utiliser comme des champignons frais. Récolter le lait de la réhydratation, en le filtrant délicatement, pour une utilisation subtile dans une suite culinaire. Pour la réhydratation à chaud : dans une casserole, porter à ébullition les queues de morilles préalablement recouvertes d'eau froide. Maintenir à ébullition pendant 7 minutes. Prélever à l'écumoire et rincer à l'eau froide. A associer avec de la morille entière ou bien des morillons pour renforcer les volumes et les saveurs, en réduisant l'impact budgétaire. Quelques grammes par couvert suffisent pour élever le goût du plat de manière significative. Rendement : Donnent 1,75 kg de queues de morilles prêtes à l'emploi.

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							
1,102	263	1.2	0.1	20	3.2	27	30	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 25.00

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	12	0	24	Boite	3		
Palette	96	192.67	192	Boite	24	1200x800x1780	
Boite	0.5	0.94	1	Boite			3293023102111
Colis	4	7.53	8	Boite		394x394x408	13293023102118
Pièce	0.5	0	1	Boite			