



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Poivrons del piquillo entiers
- Descriptif produit :** Idéal pour être farci. Boîte de 360 g (PNE). Colis de 12 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Boite de 0.470 kg
- Liste des ingrédients :** Poivrons del piquillo, sel et acidifiant: acide citrique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
poivron del piquillo	Union Europ.
sel	Union Europ.
acide citrique	Union Europ.

- Pays de transformation :** Espagne
- N° d'agrément :** 21.09347/NA
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,800
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Pur beurre, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20019097 - Légumes, fruits et parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des concombres, des cornichons, du chutney de mangue, des fruits du genre 'Capsicum', du maïs doux, des ignames, des patates douces et pa

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.6	Largeur de l'unité de consommation	1.5 système métrique

## 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 48 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter et rincer le produit. les piquillos se dégustent coupés en lanière en tapas. Ils peuvent aussi être farcis de fromage frais de brebis, de brandade de morue ou encore de riz. Ils apporteront une note régionale basque et espagnol à vos préparations. Ils pourront aussi être mixer pour réaliser un coulis.

## 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							
214	51	0.5	0.1	9.4	7.7	2.4	1.6	0.54

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.20

**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	28.2	0	60	Boîte	5		
Palette	423	621.9	900	Boîte	75	1200x800x1425	
Boîte	0.47	0.69	1	Boîte			8411108000472
Colis	5.64	8.29	12	Boîte		456x310x86	18411108000479
Pièce	0.47	0	1	Boîte			

**Poids net égoutté :** 0.36

**Volume (litre) :** 0.55