



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>	Macédoine de légumes e
<b>Descriptif produit :</b>	Mélange de petits pois, haricots verts, flageolets verts, carotte, navet. Légumes verts 50%. +/- 24 portions de 90 g. Poche de 2,655 kg (PNE*). Colis de 4 poches
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Poche de 4.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Légumes (carottes, petits pois, haricots verts, flageolets verts, navets), eau, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
pois	Union Europ.
haricots verts	Union Europ.
flageolets verts fins	Union Europ.

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 80]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	1,095
<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>	Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

# Macédoine de légumes en poche 2,655 kg BONDUELLE

Article : 20799

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20059950 - Mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	53 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	390 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	300 système métrique	pH	5.3 (5.3 a 6.1)

## 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 poche selon les recommandations d'hygiène et de traçabilité. Egoutter les légumes et les rincer délicatement (facultatif). A froid : débarrasser les légumes dans un grand saladier et ajouter de la mayonnaise bien ferme. A chaud : débarrasser les légumes dans un plat de cuisson ou une casserole. Réchauffer à feu doux et à couvert. Pour un meilleur résultat gustatif : ajouter un peu de bouillon, de jus de viande ou de fonds blanc dans le plat de remise en température. Saupoudrer d'un peu de sucre en poudre et ajouter un peu de matière grasse. Finir par l'assaisonnement et la personnalisation. Réchauffer toujours à feu doux et à couvert.

## 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							
190	45	0.4	0.1	4.7	1.5	5.3	3.1	0.53

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.75

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
Pièce unitaire	4	0	1	Poche			
Colis	16	16.792	4	Poche		355x260x215	03083680645089
Poche	4	4.039	1	Poche			3083680629386
Couche	128	0	32	Poche	8		
Palette	768	831.176	192	Poche	48	1200x800x1456	03083680229494
Pièce	4	0	1	Poche			
Sachet	4	0	1	Poche			

Poids net égoutté : 2.655