

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 : Oignons blancs pasteurisés au vinaigre

Descriptif produit : Boîte 5/1 de 2,21 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.100 kg

Liste des ingrédients : Petits oignons blancs (dont conservateur : DISULFITES de sodium), vinaigre d'alcool, eau, sel, arôme, antioxydant : acide citrique. Traces éventuelles de moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
oignons	France, Italie, Pays-Bas
Eau	France
Vinaigre d'alcool	France
Arôme naturel	France
Acide citrique	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 72]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Moutarde

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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	3.5 (0.5)	Acidité acétique	2.4 % (0.5)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte en respectant les consignes d'hygiène. Egoutter les petits oignons complètement ou partiellement, selon l'utilisation. Traditionnellement, les petits oignons au vinaigre accompagnent les viandes froides, viandes à pot-au-feu, les pâtés, les terrines, les charcuteries et les mets en gelée. Ils peuvent être servis à l'apéritif, à discrétion dans des pots en grès ou des bocaux en verre, avec une pince en bois ou en plastique (éviter le métal). Ils sont encore plus savoureux s'ils bénéficient d'une personnalisation avec des associations aromatiques : herbes et plantes condimentaires, miel et crème de vinaigre, épices et aromates.

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							
107	25	0.1	0	4.5	3	1.7	0.8	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.00

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
Pièce unitaire	4.1	0	1	Boîte			
Boîte	4.1	4.65	1	Boîte			3701037406137
Colis	12.3	13.95	3	Boîte		459x153x250	33701037406138
Couche	135.3	0	33	Boîte	11		
Palette	676.5	789.25	165	Boîte	55	1200x800x1400	83701037406133
Pièce	4.1	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.21

Volume (litre) : 4.25