

# Haricots verts très fins en boîte 5/1 EPISAVEURS

Article : 25058



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Haricot vert très fin

**Descriptif produit :** +/- 15 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,21 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

**Liste des ingrédients :** Haricots verts, eau, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
haricots verts	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 45, 56, 62], Belgique

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	8 (mm)		

## 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 délicatement le produit. Pour une utilisation à chaud, remettre en température à couvert avec une pincée de sucre. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon, un jus de viande. Certains condiments ou fines herbes se marient bien au produit tel que l'ail (mise en place, lyophilisé ou semoule), ou l'estragon (mise en place, déshydraté). Pour rendre le produit appétant en banque de distribution, on peut le lustrer et le parfumer avec du « couronnement de légume » ou un filet d'huile d'olive. A froid, égoutter les haricots, les rincer, les assaisonner de vinaigrette et de fines herbes. Intégrer les haricots dans une salade composée.

## 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							
119	29	0.5	0.01	3	0.8	2.8	1.6	0.75

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	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	0	165	Boîte	55		
Boîte	4	4.6	1	Boîte			3061435000185
Colis	12	13.8	3	Boîte			3061435100182
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.21