Haricots verts très fins en boîte 5/1 EPISAVEURS

Article : 25058

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

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	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 62]

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

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

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

Haricots verts très fins en boîte 5/1 EPISAVEURS

Article : 25058

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

Poids net égoutté : 2.21

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