



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Cœur de céleri
- Descriptif produit :** +/- 17 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,655 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Coeurs de CELERI, eau, sel, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Céleri	Espagne
Eau	Espagne
Sel	Espagne

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Céleri
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20059980 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des légumes confits au sucre, des légumes homogénéisés du no 2005.10, et des tomates, des champignons des truffes, des pommes de terre, de la choucroute

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.5 (4,4-4,8)	Matière étrangère minérale	0 % (0.1% du PNE)

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. Remettre en température à couvert avec un peu de matière grasse et une pincée de sucre. Il est recommandé de parfumer le produit en le mouillant et en le braisant avec un bouillon, un jus de viande ou de la tomate. Pour rendre le produit appétant en banque de distribution, on peut le lustrer et le parfumer avec du « Couronnement de légume » et y ajouter des fines herbes (persil, ciboulette). Le coeur de céleri peut aussi se préparer en gratin avec une sauce béchamel.

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							
54	13	0.5	0.1	2	1.1	1.5	0.6	0.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.20

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	742.5	165	Boîte	55	1200x800x1500	
Boîte	4	4.5	1	Boîte			3061435000062
Colis	12	13.5	3	Boîte		470x160x245	3061435100069
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.655

Volume (litre) : 4.25