



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 :** Garniture 4 légumes
- Descriptif produit :** Mélange de haricots verts coupés, flageolets verts, carotte, pomme de terre. +/- 17 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,565 kg (PNE\*). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Légumes en proportion variable (haricots verts coupés, flageolets verts, carottes, pommes de terre), eau, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Légumes en proportion variable (haricots verts coupés, flageolets verts, carottes, pommes de terre)	Union Europ.
Eau	France
Sel	Union Europ.

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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

# Garniture 4 légumes en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 25079

ajouté

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, 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 :** 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
Matière étrangère minérale	0 % (0)		

## 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 et de traçabilité. Egoutter les légumes, sans les rincer. Débarrasser les légumes dans un plat de cuisson ou une casserole. Réchauffer à feu doux (four vapeur : 3 minutes, four combi-mixte : 6 minutes, sauteuse : 3 minutes) 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.

## 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							
201	48	0.5	0.1	7.3	0.5	3.5	2.2	0.67

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.40

**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		3061435200110
Boîte	4	4.6	1	Boîte			3061435000116
Colis	12	14	3	Boîte		465x155x246	3061435100113
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.565