



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 :** Petit poids étuvé extra fin

**Descriptif produit :** +/- 19 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,805 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

**Conservation :** Ambiant

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

**Liste des ingrédients :** Petis pois, eau, sucre, sel, arôme naturel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Petits pois	Union Europ.

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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440

**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	7.5 (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. Les produits à l'étuvée sont prévus pour être utilisés dans leur jutage. Egoutter partiellement le produit si besoin. Remettre à température à couvert. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande ou en le mélangeant à du couronnement de légumes. Pour réaliser un petit pois à la française, cuire des lardons fumés avec de l'oignon émincé et une chiffonnade de laitue. Ajouter un peu de tomate concassée, les petits pois et laisser mijoter quelques minutes. Les petits pois peuvent être mixés pour réaliser un velouté. Ils peuvent être intégrés dans une terrine de légumes ou une quiche. Ils peuvent aussi être mélangés à du riz cantonais ou garnir une paëlla.

## 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							
368	88	0.9	0.2	11	3.7	6.1	5.8	0.53

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.44

**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	4.667	1	Boîte			3061435000260
Colis	12	14.001	3	Boîte			3061435100267
Pièce	4	0	1	Boîte			

**Poids net égoutté :** 2.805