Purée de céleri LegFR CE2 2,5 kg

Article : 27761

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :**
- **Pays de transformation :**

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Purée de céleri surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuite. Origine France ("Fruits et Légumes de France"). Issu d'une exploitation ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale niveau 2 (CE2).
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Céleri rave

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CELERIS	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 22]
N° d'agrément :	FR 22.136.008 CE

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

Purée de céleri LegFR CE2 2,5 kg

Article : 27761

Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Céleri
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Légumes de France, Certif env 2/equiv reconnue
Bio AB :	
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 :	07108095 - Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des pommes de terre, des légumes à cosse, des épinards, des tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande], des arroches [épinards géants], du maïs doux, des olives, des piments du genre '

Atouts

Atout :
Produit qualitatif à la texture très agréable. Purée au visuel très coloré et gourmand
Praticité d'utilisation et rapidité de mise en œuvre
Un produit issu d'une démarche reconnue équivalente CE2 (label officiellement reconnu Egalim)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Non
Mise en œuvre :	Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou sautoir avec de la crème.|Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec couvercle, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée.|Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
110	26	0.5	0.1	2.8	2.1	4	1.4	0.13

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	2.80
Type de matières grasses :	Aucune
Catégorie GEMRCN :	13 - Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

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

Purée de céleri LegFR CE2 2,5 kg

Article : 27761

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			
Palette	630	680.418	252	Sachet	63	1200x800x1795	3184034042230
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Sachet	2.5	2.52	1	Sachet			3184036751543
Colis	10	10.403	4	Sachet		400x260x235	3184034042223

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