





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Champignons de Paris entiers 1er choix s
- Descriptif produit :** Origine : Val de Loire Boîte 3/1 de 1,435 kg (PNE) Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 2.495 kg
- Liste des ingrédients :** Champignons de Paris, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
champignons	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 49]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** 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 :** 20031030 - Champignons du genre 'Agaricus', préparés ou conservés autrement qu'au

Champignons de Paris entiers 1er choix en boîte 3/1 BONDUELLE

Article : 28070

vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des champignons conservés provisoirement et cuits à coeur)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	157 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	153 système métrique		

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 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter et rincer les champignons. Les champignons peuvent être utilisés comme garniture spécifique dans différentes préparations : bouchées à la reine, flans, soufflés, purées, tartes, sauces à la crème, en duxelles, ... Ces champignons peuvent être sautés à la poêle ou en sauteuse afin de leur donner une belle couleur et du croustillant. Rendement : environ 19 portions de 75 g de garniture spécifique.

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							
79	19	0.4	0.1	0.6	0.5	2.1	2.2	0.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.50

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	82.335	0	33	Boîte	11		
Palette	741.015	0	297	Boîte	99	1200x800x1570	03083681015041
Boîte	2.495	3.388	1	Boîte			3083681011951
Colis	7.485	10.165	3	Boîte			03083681014778
Pièce unitaire	2.495	0	1	Boîte			
Pièce	2.495	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 1.435