



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Guacamole épicé Clean label Surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Cru. Avocats 95%, poivron rouge, citron vert, piment Jalapeño, oignon, ail, coriandre.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Pot de 0.794 kg
- Liste des ingrédients :** Avocat Hass (94,45%), poivron rouge, jus de citron vert, sel, piment Jalapeno, oignon, ail, coriandre, piment de Cayenne, antioxydant: acide ascorbique, épaississant: gomme de xanthane

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Avocat Hass	Colombie

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

- Pays de transformation :** Colombie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,090
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate 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 :** 20089999 - Fruits et autres parties comestibles de plantes, préparés ou conservés, sans addition d'alcool ou de sucre (sauf préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, confits au sucre mais non conservés dans du sirop et à l'excl. des confitures,

gelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.7 (4.5-5.0)		

Atouts

Atout : La véritable recette de guacamole à utiliser pour toutes vos préparations : verrines, entrée, plats sud-américains, ...

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide à 0+3°C au minimum 6h

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							
755	180	18	2.1	2.3	1.8	6.3	1.9	0.95

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.11

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	0.794	0	1	Pot			
Couche	85.752	0	108	Pot	9		
Palette	514.512	575	648	Pot	54	1200x800x1800	
Colis	9.528	10.2	12	Pot		360x240x270	5425001801565
Pot	0.794	0.794	1	Pot			5425001801558