



Poêlée camarguaise 2,5 kg Bonduelle

Référence : 29 285



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Riz cuit, poivrons rouges, verts et jaunes, tomates, courgettes grillées, oignons, huile d'olive vierge extra, concentré de tomates, herbes aromatiques.
Dénomination réglementaire :	Poêlée Camarguaise 2,5kg surgelée
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Précuit
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 4 de 2,5 kg.
Code douanier	07109000
Pays de transformation	Espagne
Origine de la matière première principale	Portugal - Espagne

Atouts

- Atouts**
- Découpes de légumes colorés pour un beau visuel
 - Produit facile à mettre en œuvre pour plus de praticité

Composition

Liste des ingrédients	Mélange de légumes 53% (poivrons rouges, verts et jaunes, tomates, courgettes grillées, oignons pré-frits (huile de tournesol), oignons), riz cuit 31%, eau, concentré de tomate, huile d'olive, herbes aromatiques, arômes, sel, ail, amidon transformé de maïs, huile de tournesol, épices. Présence fortuite de BLE, CELERI, LAIT, OEUF, SOJA
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Traces de lait , Traces de soja , Traces de gluten , Traces d'oeuf , Traces de céleri



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Avec ou sans décongélation, en bac gastro, au four chaleur sèche avec couvercle à 150°C ou polypropylène à 145°C operculé.
- Mise en oeuvre 2** Cuisson traditionnelle, avec ou sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
80	337	2,5	0,4	12,1	2,4	1,5	1,6	0,68
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L		0,64		Critère GEMRCN				
% de matières premières animales				Légume				
Cible principale		Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible		150		10/20				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Conforme au règlement 2073/2005

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,4	Sachet		
Sachet	2,5	1	Sachet		3083681014396
Colis		4	Sachet	380 x 250 x 230	3083681067514
Couche		36	Sachet		
Palette		324	Sachet		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.