



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Asperge blanche pelées, grosses 17/24

**Descriptif produit :** 17 à 24 asperges. Boîte 4/4 de 425 g (PNE\*). Colis de 12 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 12.000 Boite de 0.660 kg

**Liste des ingrédients :** Asperge blanche, eau, sel, acidifiant : acide citrique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Asperges	Chine
eau	Chine
sel	Chine
acide citrique	Chine

**Pays de transformation :** Chine

**N° d'agrément :** 3700/01131, 3700/01005

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

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, 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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 20056000 - Asperges, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.3 (5 à 5.6)		

## 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. Egoutter délicatement le produit. Il est possible de déguster les asperges tièdes (les rincer à l'eau bouillante) ou froides en hors d'œuvre, avec une sauce mousseline, une vinaigrette bien relevée, une mayonnaise ou une sauce hollandaise additionnée de zestes d'oranges. Les asperges peuvent aussi être utilisées dans des préparations élaborées : flans, charlottes, soufflés, crèmes et autres potages. Les asperges s'utilisent aussi chaudes en garniture spécifique d'un plat. Elles seront alors légèrement braisées ou présentées en fagot entourées d'une tranche de poitrine fumée.

## 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							
65	15	0.5	0.05	2	2		1.3	0.92

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.60

**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
Boite	0.66	0.85	1	Boite			3061435001267
Colis	7.92	10.2	12	Boite		322x255x146	3061435101264
Couche	79.2	0	120	Boite	10		
Palette	633.6	0	960	Boite	80	1200x800x1400	
Pièce unitaire	0.66	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 0.425