



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Piperade

**Descriptif produit :** Colis de 3 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 3.750 kg

**Liste des ingrédients :** Poivrons rouges et verts, tomates, double concentrée de tomates, Oignons, Sel, Huile végétale d'olive, Dextrose, Amidon, Arôme naturel, Acidifiant : acide citrique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Légumes	Espagne
Concentré de tomate	Union Europ.
Sel	Espagne
Huile d'olive	Espagne
Dextrose	Union Europ.
Amidon de maïs modifié	Union Europ.
Arôme	Espagne
Acide citrique	Chine

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** Espagne

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460

**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 :** 20049098 - Légumes et mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés (à l'excl. des confits au sucre, des tomates, des champignons, des truffes, des pommes de terre, du maïs doux [Zea mays var. saccharata], de la

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.2 (4.00-4.40)	Cadmium	0 mg/kg (0.05 R 1881/2006)
Etain	0 mg/kg (200 R1811/2006)	Plomb	0 mg/kg (0.1 R1881/2006)
Matière étrangère minérale	0 % (0)	Matière étrangère végétale	0 % (1 Poids net)
Pesticides	0 (R 396/2005)		

## 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 et de traçabilité. Egoutter partiellement, si besoin. Ne pas rincer. La piperade s'utilise simplement réchauffée : au four (20 minutes à 180°C), au micro-ondes (3 minutes sur assiette filmée), au bain-marie (15 minutes à 98°C), en sauteuse ou à feu vif. Vérifier et corriger l'assaisonnement. Exemple de mise en œuvre : mélanger à la piperade, des œufs battus en omelette. Laisser cuire 5 min en sauteuse tout en remuant avec une spatule. Assaisonner, servir chaud. Servir avec des tranches de jambon revenues à la poêle. Cette piperade peut aussi se consommer froide en entrée. Produit déjà cuisiné et prêt à consommer. Rendement : 25 portions de 150 g

## 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							
229	55	1.7	0.29	7.4	5.12	2.3	1.3	1.6

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.76

**Type de matières grasses :** Olive



**EpiSaveurs**  
groupe pomona

# Piperade en boîte 5/1 DELICES DU JARDINIER

Article : 35126

## 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	3.75	4.4	1	Boite			8410214420020
Colis	11.25	13.2	3	Boite		470x160x240	28410214420024
Couche	123.75	0	33	Boite	11		
Palette	618.75	726	165	Boite	55	1200x800x1400	
Pièce unitaire	3.75	0	1	Boite			
Pièce	3.75	0	1	Boite			