

Escargots de Bourgogne en boîte 4/4 SABAROT

Article : 37364



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Escargots de Bourgogne très gros
Descriptif produit :	Boîte 4/4 de 500 g (PNE*). Colis de 6 boîtes
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg
Liste des ingrédients :	Chairs d'escargots de Bourgogne (Hélix pomatia), (MOLLUSQUES), eau, sel, arôme naturel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Escargots de Bourgogne	Union Europ.

Pays de transformation :	France [Département(s) : 43]
N° d'agrément :	FR.43.152.011 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,440
Allergènes majeurs :	Mollusques
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	03076000 - Escargots, même séparés de leur coquille, vivants, frais, réfrigérés, congelés, salés, séchés ou en saumure, même fumés (à l'exclusion des escargots de

Escargots de Bourgogne en boîte 4/4 SABAROT

Article : 37364

mer)

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 escargots. Les escargots de bourgogne s'accommodent traditionnellement avec du beurre d'escargot (beurre, échalotes, persil, sel, poivre et muscade). Ils s'apprêtent aussi sautés en barigoule avec du jambon, des pignons de pin et des artichauts. On peut les utiliser pour garnir et valoriser une crème de lentilles ou un velouté de potiron. Rendement : Boîte 4/4 d'un P.N.E. de 500 g. Escargot très gros : 8 douzaines d'escargots par boîte, soit 96 unités.

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							
369	87	1	0.3	2	0.4	0	17	0.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 17.00

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
Boîte	0.8	1.042	1	Boîte			3111957650006
Colis	4.8	6.252	6	Boîte		305x203x120	2311957650000
Couche	57.6	0	72	Boîte	12		
Palette	576	0	720	Boîte	120	1200x800x1500	
Pièce	0.8	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.5

Volume (litre) : 0.85