

Coulis de tomate Tomacoulis en brique 1 L PANZANI

Article : 42874



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** purée de tomates mi-réduite 11%
- Descriptif produit :** Purée de tomate mi-réduite. Colis de 12 briques
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Brique de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : purée de tomates mi-réduite (99,5%), sel.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|----------|
| Tomates | Italie |

- Pays de transformation :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21032000 - Tomato ketchup et autres sauces tomates

Coulis de tomate Tomacoulis en brique 1 L PANZANI

Article : 42874

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|--|---------------------|------------------------------------|----------------------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 63 système métrique | Hauteur de l'unité de consommation | 166 système métrique |
| Largeur de l'unité de consommation | 95 système métrique | | |

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 brique selon les préconisations d'hygiène recommandées. Utiliser en l'état ou parfumer avec des herbes, des huiles, des épices. Cette sauce peut être utilisée pour garnir des pizzas et bruchettas ou réaliser toutes les préparations culinaires à base de tomates (sauces, gratins, ragouts et sautés, terrines). Rendement : 1 kg. Permet de garnir plus de 12 pizzas (80 g de sauce). Correspond à 20 portions de sauce de 5 cl.

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 | | | | | | | |
| 163 | 39 | 0.1 | 0 | 6.9 | 5.6 | 2.1 | 1.5 | 0.75 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 15.00

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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Colis | 12 | 12.479 | 12 | Brique | | 400x200x170 | 3038358008710 |
| Brique | 1 | 1.03 | 1 | Brique | | 95x63x166 | 3038352876001 |
| Couche | 144 | 0 | 144 | Brique | 12 | | |
| Palette | 720 | 774.057 | 720 | Brique | 60 | 1200x800x1000 | 3038357010202 |
| Pièce | 1 | 0 | 1 | Brique | | | |
| Pièce unitaire | 1 | 0 | 1 | Brique | | | |