

# Sauce tomate Tomatella en boîte 2 kg KNORR

Article : 42879



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce tomate légèrement assaisonnée
- Descriptif produit :** Sauce cuisinée aux tomates fraîches. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 2.000 kg
- Liste des ingrédients :** Tomate\* (77%), purée de tomates\* (18%), huile de tournesol, sucre, sel, oignon (0,7%), acidifiant (acide citrique). \*Tomates issues de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE

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 :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 181
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Végétalien, Végétarien
- 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	155 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	119 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	155 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 24 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Ramener doucement le produit à température à feu vif ou au bain-marie. Cette sauce prête à l'emploi donne une saveur riche et intense aux pâtes, riz ou légumes. Elle permet de cuisiner des sautés de viandes et volailles blanches ou brunes, de réaliser des osso buco ou de garnir des pizzas. Il est préférable de diluer largement la sauce si elle est utilisée pour réaliser des cuissons. Rendement : 2 kg soit 40 portions 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							
191	46	1.7	0.2	5.3	4.6	1.5	1.2	0.84

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.71

**Type de matières grasses :** Tournesol

## 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
Couche	60	0	30	Boîte	5		8712100618734
Palette	660	850	330	Boîte	55	1200x800x1525	8712100600609
Boîte	2	2.15	1	Boîte			9000275766107
Colis	12	15	6	Boîte		480x320x125	8711200879717
Pièce	2	0	1	Boîte			