

Sauce tomate aux légumes en boîte 3/1 PANZANI

Article : 42880



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce tomate cuisinée aux légumes, aromatisée
- Descriptif produit :** Purée de tomate 23,5%, carotte, oignon. Boîte 3/1 de 2,8 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 2.800 kg
- Liste des ingrédients :** Pulpe de tomates et purée de tomates 43%, eau, légumes (oignons 8%, carottes 6,5%), huile de tournesol, amidon transformé, sel, sucre, plantes aromatiques, arôme naturel d'oignon, correcteur d'acidité : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Tomates	Espagne

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) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme
- 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

Sauce tomate aux légumes en boîte 3/1 PANZANI

Article : 42880

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	180 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	156 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 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 : 2,8 kg soit 56 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							
227	54	2.8	0.3	5.3	4.3	1.6	1.2	0.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.43

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
Boite	2.8	3.091	1	Boite			3038353130607
Colis	8.4	9.352	3	Boite		467x157x183	3038358072742
Couche	92.4	0	33	Boite	11		
Palette	554.4	643.169	198	Boite	66	1200x800x1248	3038357083121
Pièce	2.8	0	1	Boite			