

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce déshydratée à la tomate
- Descriptif produit :** +/- 6 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg
- Liste des ingrédients :** Légumes (tomate* 50%, oignon 2,7%), maltodextrine, sel, sucre, amidon modifié de pomme de terre, amidon de pomme de terre, épices et aromates (ail, persil, origan, poivre, thym, laurier). Peut contenir gluten, lait, œuf, céleri, moutarde. *Tomates issues de l'agriculture durable.

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 67]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 91
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	180 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 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 : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau chaude en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire 3 minutes. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie. Cette sauce peut être personnalisée à souhait avec herbes, épices ou condiments. Elle permet de napper des mets de pâtes, poisson et viande. Elle peut aussi être utilisée pour tomates tout type de préparations : sauce bolognaise, ratatouille, gratins, sautés de viande ou poisson, lasagnes. Rendement : 150 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 900 g permet de réaliser 6,7 L de sauce, soit 134 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							
1,305	311	1.8	0.3	62	35	6.5	9.7	10.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.39

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
Boite	0.9	1.03	1	Boite			3011360040510
Colis	5.4	6.2	6	Boite		345x265x185	3011368389000
Couche	48.6	0	54	Boite	9		3011368389307
Palette	194.4	248.27	216	Boite	36	1200x800x890	8720182327482
Pièce	0.9	0	1	Boite			