



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation concentrée

Descriptif produit : Aneth 36%. Colis de 2 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Pot de 0.340 kg

Liste des ingrédients : Huile de tournesol, aneth (36%), sel, exhausteur de goût (glutamate de sodium), sucre, huile de colza totalement hydrogénée, épaississant (gomme xanthane), stabilisant (chlorure de calcium).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
huile de tournesol	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 : UE / Hors UE

Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Régimes particuliers : Sans gluten, Végétalien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	85 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	77 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	85 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : La Mise en Place s'utilise à chaud comme à froid. Elle permet d'assaisonner des sauces vinaigrettes et mayonnaises, de parfumer des appareils à gratin, à quiche ou à terrine. Elle permet de mariner et d'assaisonner viandes, poissons, légumes et féculents. Pour parfumer une sauce chaude, il est préférable d'ajouter la préparation au dernier moment afin de garder un maximum de saveurs. Enfin, la base grasse de ce produit permet de chemiser et de parfumer les plats de cuisson (gratins ou papillotes). Les Mises en Place étant salées, il faut faire attention à l'adjonction de sel dans vos préparations. Ce produit étant concentré, il faut l'utiliser avec parcimonie, il est aussi possible de le diluer. La Mise en Place aneth accompagne particulièrement bien les plats et sauces pour poisson. Elle laisse dans les préparations de nombreux marquants de brins d'aneth. Rendement : Pot de 340 g. De 10 à 50 g de mise en place au litre ou kilogramme de produit traité.

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							
1,752	422	42	7	7	7	2	6	12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.14

Type de matières grasses : Colza, Matière grasse hydrogénée, 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	32.64	0	96	Pot	48		3011368539306
Palette	261.12	0	768	Pot	384	1200x800x790	3011368539504
Pot	0.34	0.388	1	Pot			3011360085399
Boîte	0.34	0	1	Pot			
Colis	0.68	0.786	2	Pot		190x95x80	3011368539009
Pièce	0.34	0	1	Pot			