

Quenelles de brochet au naturel en boîte 5/1 MARCEL BUFFLE

Article : 43175



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** 75 à 85 quenelles de brochet au naturel
- Descriptif produit :** +/- 80 quenelles de 30 g. +/- 20 portions de 120 g. Boîte 5/1 de 2,55 kg (PNE*). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Farine de BLE, graisse de boeuf, eau, BROCHET 13% à la mise en oeuvre (POISSON), blancs d'OEUFs, sel, gluten de BLE, LACTOSE et protéines de LAIT. Liquide de couverture : eau

Ingrédients principaux / primaires	Origines
chair de brochet	Canada

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 :** France [Département(s) : 21]
- N° d'agrément :** FR 21.200.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf, Poisson
- Traces d'allergènes :** Crustacés, Mollusques
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Quenelles de brochet au naturel en boîte 5/1 MARCEL BUFFLE

Article : 43175

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de féculé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	25 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	16 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	16 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 et de traçabilité. Au four : Préchauffer le four pendant 10 minutes à 220°C et disposer les quenelles dans un plat à de cuisson. Napper d'une sauce chaude au choix (Béchamel, Nantua, sauce tomate) et laisser cuire 15 à 20 minutes. Servir très chaud. A la casserole : Disposer les quenelles dans une casserole. Napper de sauce chaude, couvrir et laisser mijoter à feu doux 10 à 15 minutes. Ne découvrir qu'au moment de servir. Rendement : 20 portions de plus de 120 g (soit 4 quenelles par portion)

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							
795	191	13	8.1	14	0.5		4.8	0.66

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.37

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	825	165	Boîte	55	1200x800x1380	
Boîte	4	5	1	Boîte			3770021224163
Colis	12	15	3	Boîte		480x160x250	33770021224164
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.55