# Asperges blanches 17/24 en boîte 4/4 BONDUELLE

## Article : 43221

*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Asperges blanches grosses

**Descriptif produit :** 17 à 24 asperges. Boîte 4/4 de 500 g (PNE). Colis de 12 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 12.000 Boite de 0.800 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients: Asperges blanches, eau, sel, acidifiant : acide citrique.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|---|---|
| asperges | Hors UE |

**Pays de transformation :** Pérou

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** 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 :** 20056000 - Asperges, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelées



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur*

# Asperges blanches 17/24 en boîte 4/4 BONDUELLE

## Article : 43221

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|---|---|---|---|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 85 système métrique | Hauteur de l'unité de consommation | 80 système métrique |
| Largeur de l'unité de consommation | 160 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. Egoutter délicatement le produit. Il est possible de déguster les asperges tièdes (les rincer à l'eau bouillante) ou froides en hors d'œuvre, avec une sauce mousseline, une vinaigrette bien relevée, une mayonnaise ou une sauce hollandaise additionnée de zestes d'oranges. Les asperges peuvent aussi être utilisées dans des préparations élaborées : flans, charlottes, soufflés, crèmes et autres potages. Les asperges s'utilisent aussi chaudes en garniture spécifique d'un plat. Elles seront alors légèrement braisées ou présentées en fagots entourées d'une tranche de poitrine fumée.

## 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 | | | | | | | |
| 75 | 18 | 0.2 | 0.1 | 2.4 | 1.9 | 1.2 | 1 | 0.73 |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 5.00

**Type de matières grasses :** Aucune



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur*

# Asperges blanches 17/24 en boîte 4/4 BONDUELLE

**Article : 43221**

## 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 | 96 | 0 | 120 | Boite | 10 | | |
| Palette | 672 | 826.51 | 840 | Boite | 70 | 1200x800x1293 | 03083681017977 |
| Boite | 0.8 | 0.949 | 1 | Boite | | | 3083680047777 |
| Colis | 9.6 | 11.448 | 12 | Boite | | 320x255x161 | 03083680669443 |
| Pièce unitaire | 0.8 | 0 | 1 | Boite | | | |
| Pièce | 0.8 | 0 | 1 | Boite | | | |

**Poids net égoutté :** 0.5



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur*