

Mélange de bolets et cèpes séchés en boîte 500 g COMPAGNIE DU MONT LOZERE

Article : 43253



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 : Mélange bolets et cèpes secs

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.500 kg

Liste des ingrédients : Bolet (*Suillus granulatus/luteus*), Cèpe (*Boletus edulis, aereus, pinicola, reticulatus*)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Bolet jaune	Chili, Pérou
Cèpe	UE / Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 40]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07123900 - Champignons et truffes séchés, entiers, coupés en morceaux, en tranches, broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'exception des champignons du

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 09:34

N° de version : 13.5

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

Mélange de bolets et cèpes séchés en boîte 500 g COMPAGNIE DU MONT LOZERE

Article : 43253

genre 'Agaricus', oreilles-de-Judas 'Auricularia spp.', trémelles 'Tremella spp.' et shiitake 'Len

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Taux de brisures	3 % (Maximum 3% (masse))	Matière étrangère végétale	2 % (Maximum 2% (masse))
Matière étrangère minérale	1 % (Maximum 1% (masse))	Humidité	14 % (Maximum 14% (masse))

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Le mélange de bolets jaunes et cèpes déshydratés se réhydrate idéalement dans de l'eau froide (4°C) pendant toute une nuit. Prélever les champignons à l'écumoire, les rincer à grande eau avant de les utiliser comme des champignons frais. Récolter le jus de champignons pour une suite culinaire, après une filtration rigoureuse. Pour la réhydratation à chaud, dans une casserole, porter à ébullition les champignons préalablement recouverts d'eau froide. Maintenir à ébullition pendant 7 minutes. Prélever à l'écumoire et rincer à l'eau froide. Rendement : Donnent 1,75 kg de cèpes prêts à l'emploi (soit 20 parts en accompagnement ou 30 parts en marquants dans une sauce, une terrine, un soufflé..)

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							
1,194	286	5.2	0.7	24.5	4.7	32.5	19.2	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.69

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
Boîte	0.5	0.679	1	Boîte			3262040082843
Colis	4	5.882	8	Boîte		394x394x408	13262040082840
Couche	12	0	24	Boîte	3		
Palette	72	0	144	Boîte	18	1200x800x1640	
Pièce	0.5	0	1	Boîte			