

# Blancs de poireaux entiers en boîte 3/1 D'AUCY

Article : 43387



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Blancs de poireaux entiers
- Descriptif produit :** Boîte 3/1 de 1,560 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Blancs de poireaux entiers , eau, sel, acidifiant: acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
BLANCS DE POIREAUX	Espagne

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** 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 :** 20059980 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des légumes confits au sucre, des légumes homogénéisés du no 2005.10, et des tomates, des champignons des truffes, des pommes de terre, de la choucroute)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	157 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	156 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. Bien égoutter les poireaux en les pressant délicatement. Les poireaux peuvent alors être apprêtés froids (en vinaigrette ou en salade composée) ou cuisinés en soupe, en gratin, en tarte salée. Il est aussi possible de déguster les poireaux en légumes d'accompagnement. Rendement : Plus de 17 portions de 90 g de hors d'œuvre.

## 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							
126	30	0.2	0	4.4	2.7	2.7	1.3	0.75

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.50

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 03 - Entrée de légumes cuits ou potage de légumes à base de 40% de légumes

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Libre

## 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	2.5	2.85	1	Boîte			3017800006511
Colis	7.49	8.55	3	Boîte		470x160x160	03017800059067
Couche	82.34	0	33	Boîte	11		
Palette	658.68	775.4	264	Boîte	88	1200x800x1430	03017800059074
Pièce unitaire	2.5	0	1	Boîte			
Pièce	2.5	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 1.56