





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 
- Riche en fibres, Riche en protéines

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Petits pois très-fins préparés appertisés
- Descriptif produit :** +/- 18 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,805 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Petits pois, eau, sucre, sel, arôme naturel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
pois	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 62]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, 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%

Petits pois très fins au naturel en boîte 5/1 BONDUELLE

Article : 43416

Code nomenclature douanière : 20054000 - Pois [Pisum sativum], préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	245 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	153 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 totalement ou partiellement le produit. Remettre à température à couvert avec une pincée de sucre. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande ou en le mélangeant à du Couronnement de légumes. Pour réaliser un petit pois à la française, cuire des lardons fumés avec de l'oignon émincé et une chiffonnade de laitue. Ajouter un peu de tomate concassé, les petits pois et laisser mijoter quelques minutes. Les petits pois peuvent être mixés pour réaliser un velouté. Ils peuvent être intégrés dans une terrine de légumes ou une quiche. Ils peuvent aussi être mélangés à du riz cantonais ou garnir une paëlla.

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							
379	90	0.6	0.1	12.9	3	6.8	4.9	0.53

Allégations nutritionnelles : Riche en fibres, Riche en protéines

Rapport P/L : 8.17

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
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	0	165	Boîte	55	1200x800x1397	3083680229562
Boîte	4	4.638	1	Boîte			3083680004749
Colis	12	13.967	3	Boîte		465x155x246	3083680913775
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.805