



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) : 
- Riche en fibres, Source de fibres, Source de protéines

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Petits pois très-fins et jeunes carottes préparés s
- Descriptif produit :** +/- 17 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,655 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: Légumes en proportion variable (petits pois, carottes), eau, sucre, sel, arôme naturel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
pois	Union Europ.
carottes	Union Europ.

- 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 :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Petits pois très fins et carottes à l'étuvée en boîte 5/1 BONDUELLE

Article : 43422

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20059950 - Mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.3 (5.3 a 6.2)	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 et de traçabilité. Egoutter les légumes et les rincer délicatement (facultatif). Débarrasser les légumes dans un plat de cuisson ou une casserole. Réchauffer à feu doux et à couvert. Pour un meilleur résultat gustatif : ajouter un peu de bouillon, de jus de viande ou de fonds blanc dans le plat de remise en température. Saupoudrer d'un peu de sucre en poudre et ajouter un peu de matière grasse. Finir par l'assaisonnement et la personnalisation. Réchauffer toujours à feu doux et à couvert.

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							
236	56	0.6	0.1	7.9	3.4	3.5	3	0.6

Allégations nutritionnelles : Riche en fibres, Source de fibres, Source de protéines

Rapport P/L : 5.00

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
Boite	4	4.638	1	Boite			3083680003834
Colis	12	13.967	3	Boite		465x155x246	03083680913805
Couche	132	0	33	Boite	11		
Palette	660	793.322	165	Boite	55	1200x800x1397	03083680229647
Pièce unitaire	4	0	1	Boite			
Pièce	4	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 2.655