

Ratatouille niçoise en boîte 5/1 D'AUCY

Article : 43431



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mélange de légumes pour ratatouille à l'huile d'olive (2%)
- Descriptif produit :** Mélange de courgette, tomate, aubergine, oignon, poivrons rouge et vert, huile d'olive. +/- 25 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 3,75 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 3.750 kg
- Liste des ingrédients :** Courgettes (34%), tomates (25%), jus de tomates, aubergines (11%), poivrons rouges et verts (6,9%), oignons (5,2%), purée de tomates double concentrée, huile d'olive (2%), sucre, sel, amidon modifié de maïs, ail, thym, jus de citron, acidifiant: acide citrique, poivre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
légumes	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, 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 :** 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
Hauteur de l'unité de consommation	248 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	156 système métrique
Longueur/Profondeur 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 et de traçabilité. Egoutter partiellement, si besoin. Ne pas rincer. La ratatouille s'utilise simplement réchauffée : au four (20 minutes à 180°C), au micro-ondes (3 minutes sur assiette filmée), au bain-marie (15 minutes à 98°C), en sauteuse ou à feu vif. Vérifier et corriger l'assaisonnement. Proposer la ratatouille comme garniture d'une viande, d'une volaille ou d'un poisson. Elle peut être associée à un féculent, voire même mélangée avec du riz, du blé et autres céréales. Elle s'utilise pour des petits farcis provençaux, des omelettes, des bouchées feuilletées. Elle s'utilise aussi partiellement égouttée et mixée, pour garnir des pizzas, des tartines provençales, pour monter des lasagnes, pour réaliser une sauce épaisse ou pour réaliser des soufflés. Produit déjà cuisiné et prêt à consommer.

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							
192	46	2.1	0.3	4.9	4.1	1.8	1	0.84

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.48

Type de matières grasses : Olive

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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	123.75	0	33	Boîte	11		
Palette	618.75	795.2	165	Boîte	55	1200x800x1400	03017800208182
Boîte	3.75	4.68	1	Boîte			3017800208113
Colis	11.25	14.04	3	Boîte		470x160x250	03017800208175
Pièce	3.75	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 3.75