



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Salsifis petite coupe s
- Descriptif produit :** +/- 17 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,505 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: Salsifis, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SALSIFIS	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 62]
- 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
- 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%
- Code nomenclature douanière :** 20059980 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide

Salsifis petite coupe en boîte 5/1 BONDUELLE

Article : 43440

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	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 et rincer délicatement le produit. Remettre à température à couvert avec un peu de matière grasse et une pincée de sucre. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande. Pour rendre le produit plus appétant on peut le lustrer et le parfumer avec du « couronnement de légume » et y ajouter des fines herbes (persil, ail, ciboulette).

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							
115	27	0.1	0.1	4.4	1.3	2.6	0.9	0.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.00

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
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	793.322	165	Boîte	55	1200x800x1397	03083680229517
Boîte	4	4.638	1	Boîte			3083680004916
Colis	12	13.967	3	Boîte		465x155x246	03083680913812
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.505