

# Blancs de poireaux entiers du Val de Loire en boîte A10 GILLET

Article : 44187



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Blancs de poireaux
<b>Descriptif produit :</b>	Boîte A10 de 1,825 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.000 Boite de 2.915 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Poireaux, eau, sel de mer, acide citrique E330.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poireaux	France

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 72]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 72.090.011 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	1,440
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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

## 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 48 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 légume d'accompagnement. Rendement : 20 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							
103	25	0.2	0.02	3.28	2.11	3.2	0.81	2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.05

**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
Boîte	2.915	3.1	1	Boîte			3215351322122
Colis	8.745	9.545	3	Boîte		472x157x180	13215351322129
Couche	96.195	0	33	Boîte	11		
Palette	673.365	760	231	Boîte	77	1200x800x1410	
Pièce	2.915	0	1	Boîte			

**Poids net égoutté :** 1.825