

Morille Extra séchée en boîte 500 g CHAMPILAND

Article : 44630



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Morille extra non calibrée séchée
Descriptif produit : Colis de 8 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.500 kg
Liste des ingrédients : Morilles (*Morchella elata*, *esculenta*)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Morille	UE / Hors UE

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 40]
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
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 07123100 - Champignons du genre 'Agaricus', séchés, même coupés en morceaux ou en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Taux de brisures	3 % (Maximum 3% (masse))	Matière étrangère végétale	2 % (Maximum 2% (masse))
Matière étrangère minérale	1 % (Maximum 1% (masse))	Humidité	14 % (Maximum 14% (masse))

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Les morilles déshydratées se réhydratent idéalement dans du lait froid (4°C) pendant toute une nuit. Prélever à l'écumoire et les rincer à grande eau avant de les utiliser comme des champignons frais. Récolter le lait de la réhydratation, en le filtrant délicatement, pour une utilisation subtile dans une suite culinaire. Pour la réhydratation à chaud : dans une casserole, porter à ébullition les morilles préalablement recouvertes d'eau froide. Maintenir à ébullition pendant 7 minutes. Prélever à l'écumoire et rincer à l'eau froide. Rendement : Donnent 1,75 kg de morilles prêtes à l'emploi (soit 20 parts en accompagnement ou 30 parts en marquants dans une sauce, une terrine, un soufflé.)

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							
1,102	263	1.2	0.1	20	3.2	27	30	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 25.00

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	0.5	0.941	1	Boite			3293023102173
Colis	4	7.528	8	Boite		394x394x408	13293023102170
Couche	24	0	48	Boite	6		
Palette	96	180.672	192	Boite	24	1200x800x1780	
Pièce	0.5	0	1	Boite			