

Macédoine de légumes sans sel ajouté en boîte 5/1 VALFRAY

Article : 46612



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) : 
- Sans sel ajouté

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Macédoine de légumes sans sel ajouté
- Descriptif produit :** +/- 29 portions de 90 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 :** Légumes (carottes, navets, haricots verts, petits pois, flageolets), eau.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Légumes	Union Europ.

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 59, 62, 80]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- 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 étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20059950 - Mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à

Macédoine de légumes sans sel ajouté en boîte 5/1 VALFRAY

Article : 46612

l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière étrangère minérale	0 %		

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 et de traçabilité. Egoutter les légumes et les rincer délicatement (facultatif). A froid : débarrasser les légumes dans un grand saladier et ajouter de la mayonnaise sans sel ou faible en sodium. A chaud : 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 sans sel ou faible en sodium dans le plat de remise en température. Saupoudrer d'un peu de sucre en poudre (si possible) 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							
196	47	0.5	0.1	5.7	0.7	4.1	2.8	0.04

Allégations nutritionnelles : Sans sel ajouté

Rapport P/L : 5.60

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	781	165	Boîte	55	1200x800x1397	
Boîte	4	4.6	1	Boîte			3223190851918
Colis	12	14	3	Boîte		465x155x246	3435640005196
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.655