



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pommes de terre préfrites surgelées
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. Préfrites à l'huile de tournesol. Bi-température. Spécialité de pommes de terre coupe irrégulière avec peau. Carton de 5 sachets.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Préfrit
- Conditionnement :** Colis de 5.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Pomme de terre 96,9%, huile de tournesol 3,1%.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Pomme de terre	Belgique, Belgique, Pays-Bas

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
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 :** Belgique
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Régimes particuliers :** Sans gluten, 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 :** 20041010 - Pommes de terre, simpl. cuites, congelées

Atouts

Atout : La Récolte du Chef c'est : Une garantie de qualité grâce à un calendrier de récolte et de production maîtrisé
Des variétés de pomme de terre soigneusement sélectionnées
Des spécialités de pommes de terre sans additif, sans enrobage ni ajout de sel, préparées exclusivement avec des pommes de terre et de l'huile de tournesol.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration. Avec décongélation en chambre froide à 0+4°C pendant 4 jours, sans sel, cuire la frite dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration (se travaille comme une frite fraîche).

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							
527	125	3.1	0.3	20.3	0.4	2.5	2.8	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.90

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 04 - Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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
Palette	675	0	270	Sachet	54		
Couche	112.5	0	45	Sachet	9		
Colis	12.5	0	5	Sachet			8710679147136
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet		38x25x30	3061432119743