



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Asperges blanches moyennes
Descriptif produit : 25 à 34 asperges. Boîte 4/4 de 500 g (PNE). Colis de 12 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 12.000 Boite de 0.800 kg
Liste des ingrédients : Ingrédients: Asperges blanches, eau, sel, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
asperges	Hors UE

- Pays de transformation :** Pérou
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,460
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : 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 : 20056000 - Asperges, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelées

Asperges blanches entières 25-34 en boîte 4/4 BONDUELLE

Article : 49570

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	85 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	80 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	160 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 : Egoutter délicatement le produit. Il est possible de déguster les asperges tièdes ou froides en hors d'œuvre, avec une sauce mousseline, une vinaigrette, une mayonnaise ou une sauce hollandaise. Les asperges peuvent aussi être utilisées dans des préparations élaborées : flans, charlottes, soufflés, crèmes et autres potages. Les asperges s'utilisent aussi chaudes en garniture spécifique d'un plat.

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							
75	18	0.2	0.1	2.4	1.9	1.2	1	0.73

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

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	96	0	120	Boîte	10		
Palette	672	0	840	Boîte	70	1200x800x1293	03083681017984
Boîte	0.8	0.949	1	Boîte			3083680047784
Colis	9.6	11.448	12	Boîte		320x255x161	03083680688468
Pièce unitaire	0.8	0	1	Boîte			
Pièce	0.8	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.5