



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Petits pois doux issus de l'agriculture biologique Française
- Descriptif produit :** Produit issu de l'agriculture biologique. +/- 19 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,805 kg (PNE*). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Petits pois*, eau, sel de mer, sucre de canne*.
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Petits pois	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 45, 56]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée

Petits pois très fins au naturel BIO en boîte 5/1 D'AUCY

Article : 49854

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio

Régimes particuliers : 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 : 20054000 - Pois [*Pisum sativum*], préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	248 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	156 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 : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter totalement ou partiellement le produit. Remettre en température à couvert avec une pincée de sucre. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande ou en le mélangeant à du Couronnement de légumes. Pour réaliser un petit pois à la française, cuire des lardons fumés avec de l'oignon émincé et une chiffonnade de laitue. Ajouter un peu de tomate concassée, les petits pois et laisser mijoter quelques minutes. Les petits pois peuvent être mixés pour réaliser un velouté. Ils peuvent être intégrés dans une terrine de légumes ou une quiche. Ils peuvent aussi être mélangés à du riz cantonais ou garnir une paëlla.

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							
337	80	0.8	0.1	10	1.7	5.7	5.4	0.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.75

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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	795.2	165	Boîte	55	1200x800x1400	03017800175378
Boîte	4	4.68	1	Boîte			3017800175323
Colis	12	14.04	3	Boîte		470x160x250	03017800175361
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.655