



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 : Girolle séchée
Descriptif produit : Colis de 8 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.500 kg
Liste des ingrédients : Girolle (Cantharellus cibarius)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Girolle (Cantharellus cibarius)	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 : 07123900 - Champignons et truffes séchés, entiers, coupés en morceaux, en tranches, broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'exception des champignons du genre 'Agaricus', oreilles-de-Judas 'Auricularia spp.', trémelles 'Tremella spp.' et shiitake 'Len

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 champignons déshydratés se réhydratent idéalement dans de l'eau froide (4°C) pendant toute une nuit. Prélever les champignons à l'écumoire, les rincer à grande eau avant de les utiliser comme des champignons frais. Récolter le jus de champignons pour une suite culinaire, après une filtration rigoureuse. Pour la réhydratation à chaud, dans une casserole, porter à ébullition les champignons préalablement recouverts d'eau froide. Maintenir à ébullition pendant 7 minutes. Prélever à l'écumoire et rincer à l'eau froide. Rendement : 500 g de champignons secs donnent environ 1,750 kg de champignons prêts à l'emploi (soit 20 parts en accompagnement ou 30 parts en marquants dans une sauce, une terrine, un soufflé et autres préparations).

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							
993	239	3.7	0.7	14	0.5	39	18	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.86

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	24	0	48	Boîte	6		
Palette	96	192.672	192	Boîte	24	1200x800x1640	
Boîte	0.5	0.941	1	Boîte			3293023102210
Colis	4	7.528	8	Boîte		394x394x408	13293023102217
Pièce	0.5	0	1	Boîte			