



EpiSaveurs
groupe pomona

Crozet Sarrasin en sac 5kg ALPINA SAVOIE

Article : 52981

Les spécificités produit

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Spécialités céréalières

Descriptif produit : Spécialité à base de céréales et farine de sarrasin (20%). +/- 70 portions de 200 g*

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Semoule de BLE dur de qualité supérieure filière Alpina, farine de BLE tendre, farine de sarrasin 17%, OEUFS frais, sel

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|----------|
| Blé dur | France |
| oeuf | France |
| farine de sarrasin | France |
| farine de blé tendre | France |

Pays de transformation : France [Département(s) : 73]

N° d'agrément : FR 73 065 131 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19021100 - Pâtes alimentaires non cuites ni farcies ni autrement préparées, contenant des oeufs

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|--------|
| Humidité | 12.5 % (inférieur ou égal) | | |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Plonger les pâtes dans un grand volume de liquide bouillant un peu salé (1 volume de pâtes pour au moins 10 volumes de liquide). Egoutter et rincer après au moins 20 minutes de cuisson. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les crozets naturels se présentent le plus souvent en gratin, après une première cuisson à grande eau, et façon risotto, avec des petits légumes et des petits dés de viande, de poissons ou des crustacés. Rendement : Rendement de 2,75 en poids. Soit 75 g de crozets au sarrasin crus pour plus de 200 g cuits. Environ 70 portions par sac de 5 kg.

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 | | | | | | | |
| 1,550 | 366 | 3 | 0.8 | 70 | 2.5 | 3.5 | 13 | 0.25 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.33

Type de matières grasses : Aucune



EpiSaveurs
groupe pomona

Crozet Sarrasin en sac 5kg ALPINA SAVOIE

Article : 52981

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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Boite | 5 | 0 | 1 | Sachet | | | |
| Colis | 5 | 5.04 | 1 | Sachet | | 400x250x80 | 13252972590513 |
| Sachet | 5 | 5.04 | 1 | Sachet | | | 3252971590517 |
| Couche | 45 | 0 | 9 | Sachet | 9 | | |
| Palette | 540 | 0 | 108 | Sachet | 108 | 1200x800x1100 | 23252972590510 |
| Pièce unitaire | 5 | 0 | 1 | Sachet | | | |
| Pièce | 5 | 0 | 1 | Sachet | | | |