



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Gnocchi de maïs. Surgelés.

**Descriptif produit :** Surgelé. Cuites. Fabriquées en Italie. Sans gluten. À base de farine de maïs. Billes de 4 g env.

**Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF

**Etat de préparation :** Cuit

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Eau, farine de maïs 40%, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de maïs	Italie

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

**Pays de transformation :** Italie

**N° d'agrément :** IT.320.L CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Crustacés, Lait, Mollusques, Oeuf, Poisson

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

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, 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 :** 19019099 - Préparations alimentaires de farines, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou en contenant < 40% en poids, calculés sur une base entièrement dégraissée; préparations alimentaires à base de lait, de crème de lait, de ba

## Atouts

**Atout :** Un produit innovant qui permet de varier vos menus  
Produit sans gluten qui s'adapte aux différents régimes alimentaires  
Fabriquées en Italie, cuites et surgelées directement après cuisson pour une grande qualité gustative

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - durée de conservation après décongélation 24h

**Mise en œuvre :** Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans de l'eau bouillante. Sans décongélation, directement dans la suite culinaire. Avec décongélation en chambre froide 0+3°C avec ou sans son sachet d'origine. Déposer le produit dans un bac en polypropylène avec sauce ou bouillon. Régénération à 125°C. Remise en température compatible en chariot de remise en température.

## 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							
759	180	4.9	3.3	28	7	4.2	5.9	0.42

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.20

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 14 - Légumes secs féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

**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
Sachet	1	1	1	Sachet		390x260x190	8001353123455
Palette	486	533	486	Sachet	81	1200x800x1770	
Couche	54	0	54	Sachet	9	390x260x190	
Colis	6	6.3	6	Sachet		380x250x180	8001353806709