



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 :** Figues sèches réhydratées dépedonculées à 40% d'humidité maximum et pasteurisées
- Descriptif produit :** 70 à 76 fruits par kg (calibre n°7,5). Colis de 8 barquettes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 8.000 Barquette de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Figues de Turquie

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Figues	Turquie

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 47]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Sulfites
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 08042090 - Figues, sèches

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	37 % (tolérance +1%)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 7 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la barquette avec précaution. Prélever la quantité de figues moelleuses utile à la mise en œuvre puis la refermer en l'enroulant immédiatement dans du film alimentaire pour assurer une bonne conservation des figues moelleuses (pas de dessèchement prématuré). Les figues moelleuses sont prêtes à l'emploi et à la consommation. En cuisine, les figues moelleuses sont utilisées en dessert pour garnir, fourrer ou décorer des pâtisseries et des entremets. En plats salés, ils se marient avec les viandes blanches et rouges, la volaille et particulièrement le canard et l'oie, les gibiers, généralement cuisinés en ragoût ou confits. L'agneau lui fait une place également dans les tajines. Les figues moelleuses se travaillent et se présentent entières ou taillées, voire broyées. Elles apportent des saveurs douces et très sucrées de fruits bien mûrs légèrement confits.

## 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							
1,038	246	2.4	0.8	48	39	9.9	2.8	0.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.17

**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
Barquette	1	1.014	1	Barquette			3502490009282
Colis	8	8.518	8	Barquette		390x296x180	03502490244744
Couche	64	0	64	Barquette	8		
Palette	512	544.168	512	Barquette	64	1200x800x1610	03502490244751
Pièce unitaire	1	0	1	Barquette			
Pièce	1	0	1	Barquette			