

Filet de maquereau à la tomate en boîte 4/4 VALTONIA

Article : 59033



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 : Filet de maquereaux à la tomate

Descriptif produit : +/- 8 portions de 45 g. Boîte 4/4 de 350 g (PNE). Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.705 kg

Liste des ingrédients : Filets de MAQUEREAUX 57%, eau, double concentré de tomates (15%), sel, sucre, amidon de manioc, oignon, épaississants : gomme de guar et gomme xanthane, poivre noir.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Filets de maquereaux	FAO27 - Atlantique Nord Est
Double concentré de tomates	UE / Hors UE
eau	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 62]

N° d'agrément : FR 62.448.100 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

Filet de maquereau à la tomate en boîte 4/4 VALTONIA

Article : 59033

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16041511 - Préparations et conserves de filets de maquereaux des espèces 'Scomber scombrus' et 'Scomber japonicus'

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.7 (4.2 / 5.2)		

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 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter très délicatement les filets de poisson, dans un bac gastronorme perforé, en récupérant la sauce. Dresser les filets de maquereaux sur assiette et ajouter un peu de la sauce tomate. Décorer l'assiette d'un quartier de tomate, d'une feuille de salade, d'une demi rondelle de citron ou d'une herbe fraîche. La chair de maquereau à la sauce tomate peut également être utilisée pour parfumer une terrine ou un gratin. Elle s'associe à de la purée pour réaliser une brandade parmentière au maquereau, à accompagner d'un trait de sauce. Rendement : +/- 8 portions.

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							
843	202	14	4.5	2.1	2.1		17	0.82

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.21

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
Boite	0.705	0.831	1	Boite			3061435002288
Colis	4.23	5.11	6	Boite		302x240x85	3061435102285
Couche	54.99	0	78	Boite	13		
Palette	714.87	875	1014	Boite	169	1200x800x1120	
Pièce	0.705	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 0.367