



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce à base de basilic, surgelée en billes
- Descriptif produit :** Surgelé. En grains portionnables. À l'huile d'olive extra vierge. Basilic 38%.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Basilic Génois AOP 34%, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, fromage râpé a pâte dur (LAIT, sel, présure microbienne), fromage ricotta (lactosérum de LAIT, LAIT, sel, acide citrique), noix de pin, sel, antioxydant: acide ascorbique, acidifiant: acide citrique, ail déshydraté

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
basilic	Italie

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** IT.320.L CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 330
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Crustacés, Mollusques, Oeuf, Poisson
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, 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 : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

Atouts

Atout : Sauce en grains portionnable, sans risque de perdre de la matière
Produit prêt à l'emploi avec ou sans décongélation
Fabriquée en Italie

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 : Avec ou sans décongélation, remettre en température au bain-marie, à la poêle ou au micro-ondes. | sans décongélation, mettre les grains de sauce et les pâtes dans un bac en polypropylène. Operculer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J+1. Régénération de 0 à 125°C pendant 30 minutes. | 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							
1,717	417	44	7.1	1.9	0.6	1.2	3.8	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.09

Type de matières grasses : Olive, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Palette	360	419	360	Sachet	120	1200x800x1770	
Couche	36	0	36	Sachet	12		
Sachet	1	1.01	1	Sachet			8001353988900
Colis	3	3.3	3	Sachet		327x227x162	8001353804507