

Couronnement des légumes tomate et basilic en boîte 1 kg KNORR

Article : 61462



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Assaisonnement déshydraté

Descriptif produit : Pour assaisonner +/- 25 kg de légumes. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Amidon de pomme de terre, légumes (purée de tomates* (9,9%), tomates), graisse de palme, maltodextrine, sel, farine de riz, épices et aromates (ail, paprika, basilic (0,8%), romarin, poivre, poivre de Cayenne), sucre, huile d'olive vierge extra (1,1%), extrait de levure, arômes. Peut contenir gluten, lait, œuf, céleri, moutarde. *Tomates issues de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE

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 : UE / Hors UE

Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Couronnement des légumes tomate et basilic en boîte 1 kg KNORR

Article : 61462

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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	117 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	223 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	132 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Le couronnement des légumes est un assaisonnement déshydraté qui permet de donner un goût spécifique ainsi qu'une belle brillance à vos légumes. Il s'utilise à chaud, principalement en saupoudrant les légumes encore chaud à la sortie du four puis en les mélangeant. Il est aussi possible de saupoudrer les légumes avant cuisson ou de diluer le couronnement dans un bouillon chaud avant d'en arroser les légumes. Le couronnement des légumes permet de parfumer et de marquer les légumes verts mais aussi les féculents (pâtes et riz) ainsi que des pièces de viande blanche (escalope de poulet, de veau ou de porc) ou des filets de poisson. Rendement : 40 g pour 1 kg de légumes. Boîte de 1 kg, permet de traiter jusqu'à 25 kg de légumes.

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							
1,618	386	17	9.2	54	13	4.4	3.7	14.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

Type de matières grasses : Olive, Palme

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
Couche	54	0	54	Boite	9		8718114765662
Palette	324	398.4	324	Boite	54	1200x800x1305	8720182730428
Boite	1	1.115	1	Boite			8718114736884
Colis	6	6.915	6	Boite		358x270x231	8722700742982
Pièce	1	0	1	Boite			