

Courgettes grillées 1 kg

Article : 63986



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Courgettes en tranches grillées surgelées
Descriptif produit : Surgelé. Fines tranches légèrement grillées.
Conservation : Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation : Cuit
Conditionnement : Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients : 100% courgette

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Courgettes en tranches grillées	Espagne

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

- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, 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 : 20049098 - Légumes et mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, congelés (à l'excl. des confits au sucre, des tomates, des champignons, des truffes, des pommes de terre, du maïs doux [Zea mays var. saccharata], de la

Atouts

Atout : Produit prémarqué permettant un gain de temps à la cuisson
Multiples utilisations possibles : chaud en garnitures, froid dans des salades

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse. | Décongélation en chambre froide positive à 0+3°C pendant 24 heures. Finir avec la suite culinaire. | Sans décongélation, sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche à 175/220°C.

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							
157	37	0.4	0.1	4.3	4	2.5	2.9	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.25

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

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	1.01	1	Sachet			3184034282445
Couche	45	0	45	Sachet	9		
Colis	5	5.07	5	Sachet		385x225x230	13184034282442
Palette	315	319.1	315	Sachet	63	1200x800x1760	23184034282449
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			