



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fenouil émincé
Descriptif produit :	Surgelé IQF.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Blanchi
Conditionnement :	Colis de 2.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	100% fenouil

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
fenouil	Espagne

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

Pays de transformation :	Espagne
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif
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 :	07069090 - Betteraves à salade, salsifis, radis et racines comestibles simil., à l'état frais ou réfrigéré (à l'excl. des carottes, des navets, des céleris-raves et du raifort)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière étrangère minérale	0 % (0)		

Atouts

Atout : Un produit service prêt à l'emploi utilisable à chaud comme à froid
Le fenouil, un ingrédient original qui permet de valoriser une carte en y apportant de la variété
Un produit qui permet des utilisations multiples : marquants, salades, verrines, suite culinaire, accompagnement...

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.

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							
91	22	0.5	0.01	2.6	2.2	2	1	0.06

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.00

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
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			
Couche	45	0	18	Sachet	9		
Palette	495	543.041	198	Sachet	99	1200x800x1888	23184035005085
Colis	5	5.233	2	Sachet		400x260x158	13184035005088
Sachet	2.5	2.513	1	Sachet			3184035005081