



Julienne arc en ciel 2,5 kg Paysan Breton

Référence : 69 587



Caractéristiques générales

| | |
|--|---|
| Descriptif produit | Surgelé. Brocolis, germes de haricots mungo, carottes, carottes jaunes. |
| Dénomination réglementaire : | Mélange de légumes, surgelé |
| Type de produit | Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné |
| Conservation | -18° C |
| Etat | Blanchi |
| Durée de vie | 720 jours |
| Conditionnement | Nombre de Sachet par Colis : 4 de 2,5 kg. |
| Code douanier | 20049098 |
| Estampille sanitaire | FR22.158.001CE |
| Pays de transformation | France |
| Origine de la matière première principale | Union Europ. |

Atouts

- Atouts**
- Mélange de légumes très coloré permettant une belle présentation assiette
 - Petite découpe permettant une cuisson très rapide

Composition

| | |
|--|--|
| Liste des ingrédients | Julienne de brocolis 32% mini, germes de haricots mungo 20% mini, julienne de carottes 16% mini, julienne de carottes jaunes 12% mini. |
| Absence de composants spécifiques | Non étiqueté OGM , Sans sel ajouté |
| Liste des allergènes | Traces de céleri |



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé avec couvercle, au four mixte à 145/175°C température stabilisée.
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, directement dans la suite culinaire.
- Liaison différée** Oui, A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation.

Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles pour 100 g | | | | | | | | |
|---|-----|-------------------------|---------------------------------|-----------------|------------------------|----------------------------|------------------|------------|
| Energie | | Matières grasses (en g) | Dont acides gras saturés (en g) | Glucides (en g) | Dont sucres (en g) | Fibres alimentaires (en g) | Protéines (en g) | Sel (en g) |
| Kcal | kJ | | | | | | | |
| 28 | 116 | 0,2 | 0,1 | 4,2 | 3 | 2,1 | 1,2 | 0,2 |
| Autres valeurs nutritionnelles (en mg) | | | | | | | | |
| Rapport P/L | | | 6 | | Critère GEMRCN | | | |
| % de matières premières animales | | | | | Légume | | | |
| Cible principale | | | Adolescents / Adultes | | Fréquence sur 20 repas | | | |
| Grammage recommandé / portion pour la cible | | | 150 | | 10/20 | | | |

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques E.Coli : <100 UFC/g
Listéria Monocytogenes : <100 UFC/g

Données logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Nb unités | Unité de référence | Longueur x Largeur x Hauteur *(mm) | Code EAN |
|---------|----------------|-----------|--------------------|------------------------------------|----------------|
| kg | | 0,4 | Sachet | | |
| Sachet | 2,5 | 1 | Sachet | | 3184034263017 |
| Colis | | 4 | Sachet | 400 x 260 x 250 | 13184034263014 |
| Couche | | 36 | Sachet | | |
| Palette | | 252 | Sachet | | 23184034263011 |

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.