

Soupe minestrone à l'huile d'olive en boîte 1,045 kg KNORR

Article : 86759



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Minestrone à l'italienne – soupe déshydratée

Descriptif produit : +/- 9,5 L de préparation. +/- 38 portions de 250 ml. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.045 kg

Liste des ingrédients : pâtes (24%) (semoule de BLÉ dur), maltodextrine, amidon de pomme de terre, pomme de terre¹, purée de tomates¹ (8%), haricots bruns¹ (8%), sel, huile d'olive vierge extra, carotte¹, poireau¹, extrait de levure, tomate¹ (1,5%), oignon grillé¹ (1,3%), pois¹ (1,2%), aromates (basilic¹, romarin¹, thym¹), curcuma¹, jus de betterave, arômes, acidifiant (acide citrique). Peut contenir : œuf, soja, lait, céleri, moutarde et autres céréales contenant du gluten. Convient aux végétaliens. ¹Ingrédients issus de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
pates	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 : Gluten

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

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

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

Soupe minestrone à l'huile d'olive en boîte 1,045 kg KNORR

Article : 86759

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	225 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 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 : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau bouillante à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition et laisser mijoter à feu doux 5 minutes. Rendement : 100 g au L. 9,5 L une fois restitué, soit 38 portions de 250 ml.

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							
1,427	341	4.5	0.7	63	8.4	7	10	6.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.22

Type de matières grasses : Olive

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	56.43	0	54	Boîte	9		
Palette	282.15	345.445	270	Boîte	45	1200x800x1300	08710604730723
Boîte	1.045	1.153	1	Boîte		115x130x225	8710604730532
Colis	6.27	7.121	6	Boîte		360x262x230	08710604730587
Pièce	1.045	0	1	Boîte			
Pièce unitaire	1.045	0	1	Boîte			