

Aubergines grillées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA

Article : 97976



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Aubergine grillée à l'huile de tournesol
- Descriptif produit :** Boîte 4/4 de 800 g. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg
- Liste des ingrédients :** Aubergines grillées 62,5%, huile de graines de tournesol, sel, sucre, vinaigre de vin, persil, ail, poivre noir, origan, correcteur d'acidité : acide citrique (E330), antioxydant : acide ascorbique (E300)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
aubergines grillées	Union Europ.

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 :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20059980 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des légumes confits au sucre, des légumes homogénéisés du no 2005.10, et des tomates, des champignons des truffes, des pommes de terre, de la choucroute)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène. Faire égoutter les tranches d'aubergine. Récolter l'huile de la marinade des aubergines pour une utilisation ultérieure. Les aubergines grillées à l'huile s'utilisent brutes sur des tartines, pizza... Elles peuvent être taillées plus ou finement pour être incorporées dans une recette cuite ou crue. Rendement : 420 g net égoutté (près de 30 tranches).

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							
609	145	15	1.7	1.8	1.7	0	1.1	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.07

Type de matières grasses : Tournesol

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
Boîte	0.8	0.86	1	Boîte			8005531026026
Colis	4.8	5.16	6	Boîte		300x200x120	8005531011671
Couche	57.6	0	72	Boîte	12		
Palette	633.6	681.12	792	Boîte	132		
Pièce	0.8	0	1	Boîte			