

# Tomates séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA

Article : 97978



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Tomates séchées 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 :** Tomates séchées, huile de graines tournesol, basilic, poivre noir, ail, persil, vinaigre de vin, sel, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique (E330).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
tomates séchées	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 :** 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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 20029099 - Tomates, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, d'une teneur en poids de matière sèche > 30%, en emballages immédiats d'un contenu net <= 1 kg (à l'excl. des tomates entières ou en morceaux)

## 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 tomates séchées. Récolter l'huile de la marinade des tomates pour une utilisation ultérieure. Les tomates séchées 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 (plus de 100 quartiers de tomate).

## 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							
391	94	5.1	0.6	8.4	7.4	0	2.3	2.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.45

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	0.89	1	Boîte			8005531028068
Colis	4.8	5.34	6	Boîte		300x200x120	18005531028065
Couche	57.6	0	72	Boîte	12		
Palette	633.6	704.88	792	Boîte	132	1200x800x1600	
Pièce	0.8	0	1	Boîte			