

# Oignons au vinaigre balsamique en boîte 4/4 DEMETRA

Article : 98040



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Oignons au vinaigre balsamique de Modène
- Descriptif produit :** Boîte 4/4 de 500 g (PNE\*). Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.850 kg
- Liste des ingrédients :** Oignons, sucre, vinaigre de vin SULFITES, huile de tournesol, vinaigre balsamique de Modène 3% (vinaigre de vin, moût de raisin, colorant : caramel), vin blanc SULFITES, sel, épices, arômes, correcteur d'acidité : acide citrique (E330)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Oignons	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 :** Sulfite (> 10 ppm)
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20019097 - Légumes, fruits et parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au

# Oignons au vinaigre balsamique en boîte 4/4 DEMETRA

Article : 98040

vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des concombres, des cornichons, du chutney de mangue, des fruits du genre 'Capsicum', du maïs doux, des ignames, des patates douces et pa

## 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 en respectant les consignes d'hygiène. Egoutter les petits oignons complètement ou partiellement, selon l'utilisation. Les petits oignons au vinaigre balsamique accompagnent les viandes froides et chaudes (en sauce), les viandes à pot-au-feu, les viandes braisées et rôties, les pâtés, les terrines et les foies gras, les charcuteries et les mets en gelée. Ils peuvent être servis à l'apéritif en les proposant à la manière des antipasti, seuls ou en brochettes. Le jutage aromatique, peut être conservé pour la préparation des marinades des mets les accompagnants (billes de mozzarella, crevettes, viandes blanches à grillées...). Rendement : De 40 et 50 oignons par boîte.

## 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							
407	96	0.7	0	20	18	0	1.1	1.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.57

**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
Boite	0.85	0.95	1	Boite			8005531002013
Colis	5.1	5.7	6	Boite		300x200x120	18005531002010
Couche	61.2	0	72	Boite	12		
Palette	673.2	752.4	792	Boite	132	1200x800x1600	
Pièce	0.85	0	1	Boite			
Pièce unitaire	0.85	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 0.5