

# Courgettes grillées à l'huile en boîte 4/4 DEMETRA

Article : 98654



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Courgettes grillés à l'huile de tournesol
- Descriptif produit :** Boîte 4/4 de 790 g. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg
- Liste des ingrédients :** Courgettes grillées 62.5%, huile de graines 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
courgettes grillés	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 de courgettes. Récolter l'huile de la marinade des courgettes pour une utilisation ultérieure. Les courgettes 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							
1,118	272	29.1	3.3	1.6	1.5	0	0.8	1.8

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.03

**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
Couche	57.6	0	72	Boîte	12		
Palette	633.6	681.12	792	Boîte	132	1200x800x1600	
Boîte	0.8	0.86	1	Boîte			8005531026071
Colis	4.8	5.16	6	Boîte		300x200x120	18005531026078
Pièce	0.8	0	1	Boîte			