

Crème de cèpes a la truffe en boîte 4/4 DEMETRA

Article : 98657



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Crème de cèpes à la truffe
- 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 :** Cèpes 70% (Boletus edulis et famille respective), huile de tournesol, blanquette 5% (tuber borchii vitt), oignon, BEURRE, sel, protéines du LAIT, farine de riz, amidon de maïs, destroise, extrait de levure, épices, arôme truffée, arômes naturels, antioxydant : acide l-ascorbique (E300)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cepes	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 :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- 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 :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres

Crème de cépes a la truffe en boîte 4/4 DEMETRA

Article : 98657

saucés tomates, du chutney de mangue liquide ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

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. Utiliser la crème de cépes en préparation de pâtisserie salée aromatisation de sauces champignons ou de risotto , pâtes et garniture pizza. Rendement : 16 portions de 50 gr.

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							
1,048	254	24	3.3	3.5	1.6	0	4.1	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.17

Type de matières grasses : Beurre, 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			8005531020390
Colis	4.8	5.34	6	Boîte		300x200x120	8005531013934
Couche	57.6	0	72	Boîte	12		
Palette	633.6	704.88	792	Boîte	132	1200x800x1600	
Pièce	0.8	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.8