

Purée aux haricots verts sans sel ajouté en sachet 1 kg NEFF MADA

Article : 99731



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Purée déshydratée
- Descriptif produit :** +/- 35 portions. Colis de 5 sachets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Pommes de terre 59,5 % - Haricots verts 40 % - Amidon de maïs - Sirop de glucose de maïs - Huile de colza - Emulsifiants : E322, E471 - Stabilisant : E450i - Curcuma - Conservateur : E223 - Antioxydant : E304 - Acidifiant : E330.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
haricots verts	France

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 :** France [Département(s) : 68]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Purée aux haricots verts sans sel ajouté en sachet 1 kg NEFF MADA

Article : 99731

Code nomenclature douanière : 20059950 - Mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Mélanger les paillettes de haricots verts avec de l'eau froide ou chaude (5 litres pour 1 kg) et bien délayer au fouet. Les paillettes de haricots se mélangent avec de la purée de pommes de terre sans sel ajouté, afin de créer une purée aux haricots verts. Il est aussi possible de l'utiliser pour parfumer un potage, épaissir, colorer et aromatiser une sauce ou pour réaliser une terrine de légumes. 1 kg de paillettes de haricots verts correspond à 5 kg de haricots verts frais. Rendement : Sac de 1 kg. 1 kg de paillettes se restitue avec 5 L d'eau et permet de réaliser l'équivalent de 6 kg de purée de haricots verts.

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							
1,615	381	1.62	0.61	80.46	11.17		6.94	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.28

Type de matières grasses : Colza

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
Colis	5	5.36	5	Sachet		390x200x260	83760149751227
Sachet	1	1.07	1	Sachet			3760149751221
Couche	50	0	50	Sachet	10		
Palette	250	293	250	Sachet	50	1200x800x1750	
Pièce	1	0	1	Sachet			
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			