

Piperade cuisinée à l'huile d'olive en boîte 3/1 D'AUCY

Article : 99782



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Piperade cuisinée à l'huile d'olive vierge (2.4%)

Descriptif produit : A l'huile d'olive vierge extra (2,4%). Boîte 3/1 de 2,5 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Tomates, jus de tomates, oignons, oignons pré-frits (oignon, huile de tournesol), poivrons rouges, poivrons rouges grillés, poivrons verts, purée de tomates double concentré, huile d'olive vierge extra (2.4%), amidon, sucre, sel, ail, jus concentré de citron, plantes aromatiques, acidifiant : acide citrique, poivre blanc, piment.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
PAS D'INGREDIENT PRINCIPAL	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 : Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20059950 - Mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à

Piperade cuisinée à l'huile d'olive en boîte 3/1 D'AUCY

Article : 99782

l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	157 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	156 système métrique		

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 et de traçabilité. Egoutter partiellement, si besoin. Ne pas rincer. La piperade s'utilise simplement réchauffée : au four (20 minutes à 180°C), au micro-ondes (3 minutes sur assiette filmée), au bain-marie (15 minutes à 98°C), en sauteuse ou à feu vif. Vérifier et corriger l'assaisonnement. Exemple de mise en œuvre : mélanger à la piperade, des oeufs battus en omelette. Laisser cuire 5 min en sauteuse tout en remuant avec une spatule. Assaisonner, servir chaud. Servir avec des tranches de jambon revenues à la poêle. Cette piperade peut aussi se consommer froide en entrée. Produit déjà cuisiné et prêt à consommer. Rendement : 16 portions de 150 g

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							
337	81	4.8	0.7	7.3	5.8	1.9	1.2	0.87

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de matières grasses : Olive, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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	82.5	0	33	Boîte	11		
Palette	660	775.4	264	Boîte	88	1200x800x1430	03017800216828
Boîte	2.5	2.85	1	Boîte			3017800215616
Colis	7.5	8.55	3	Boîte		470x160x160	03017800216811
Pièce	2.5	0	1	Boîte			