



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Fonds d'artichaut morceaux

**Descriptif produit :** Boîte 3/1 de 1,31 kg (PNE\*). Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 2.500 kg

**Liste des ingrédients :** Fond artichaut, eau, sel, correcteur d'acidité : acide citrique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
FONDS D'ARTICHAUTS MORCEAUX	Espagne
eau	Espagne
sel	Espagne

**Pays de transformation :** Espagne

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

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

# Fonds d'artichaut en morceaux en boîte 3/1 TOQUELIA

Article : 132965

- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Casher, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20059930 - Artichauts, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4 (+/-0.3)		

## 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 recommandées. Egoutter et rincer le produit. Les fonds d'artichauts peuvent être servis en hors d'œuvre (dans une salade composée, garnis d'un thon/mayonnaise ou d'une rilette de poisson, cuisinés à la grecque...). Pour une bonne dégustation, il est intéressant de bien les assaisonner voire de les faire mariner (vinaigrette, sauce vierge, huile parfumée...). Les fonds d'artichauts peuvent aussi se servir en garniture chaude (dans une poêlée de légumes, une sauce marengo, ou braisés et garnis de pommes noisettes). Ces fonds d'artichauts peuvent aussi être réduits en purée pour accompagner des plats de volaille ou du foie gras.

## 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							
141	34	0.5	0.1	5.7	1.1	3	1.2	0.6

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.40

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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	2.5	3	1	Boite			3061435003285
Colis	14.97	18	6	Boite		480x320x160	3061435103282
Couche	74.85	0	30	Boite	5		
Palette	673.65	836.5	270	Boite	45	1200x800x1590	
Pièce	2.5	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 1.31

Volume (litre) : 2,650