




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Confiture tomate verte piment d'espelette
Descriptif produit :	56% de fruits. Au sucre de canne. Cuisson au chaudron. Bocal en verre de 130 g. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef.
Conservation :	Ambiant
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 12.000 Pot de 0.130 kg
Liste des ingrédients :	Tomate Verte 56g, sucre de canne, piment d'Espelette 0,1g, gélifiant : pectine de fruits, acidifiant : acide citrique. Pour 100g de produit fini: préparé avec 56g de fruits, teneur totale en sucre: 56g.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :

N° d'agrément : FR 63.113.081 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait

Article : 133058

- Régimes particuliers :** Sans gluten, 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 :** 20079939 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (sauf confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de framboises, de fraises, de cerises ou d'agrumes, purées et pâtes de marrons, pr

Atouts

Atout : L'Affineur du Chef vous propose des produits de qualité, typiques et emblématiques de leur région d'origine, avec une histoire à raconter. Ces produits ont été sélectionnés chez des producteurs partenaires avec un Meilleur Ouvrier de France, Xavier Thuret, pour s'associer au mieux avec nos différents fromages. Cette confiture de tomate verte au piment d'Espelette pour fromages L'Affineur du Chef se mariera parfaitement avec des fromages comme l'Ossau Iraty, le Brillat-Savarin, le Chaource

Conseils d'utilisation

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

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

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							
936	220	0.1	0.01	54	54	0.7	0.5	0.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Palette	168.48	0	1296	Pot	108		
Couche	14.04	0	108	Pot	9		
Colis	1.56	0	12	Pot			
Pot	0.13	0.245	1	Pot			3245310065289