

Sauce bolognaise collezione italiana en boîte 3/1 KNORR

Article : 133281



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce cuisinée aux tomates et à la viande de bœuf
- Descriptif produit :** Boîte 3/1 de 2,5 kg. Produite à partir de 3,6 kg de légumes. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Pulpe de tomates* 37%, purée de tomates mi-concentrée* 17%, viande de bœuf origine UE 17%, carotte 10%, oignon 5%, CÉLERI 5%, huile de tournesol, sel, sucre, acidifiant acide lactique, épices (poivre blanc, ail en poudre). *Tomates issues de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., 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) :** 121
- Allergènes majeurs :** Céleri
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Régimes particuliers :** Sans gluten
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21032000 - Tomato ketchup et autres sauces tomates

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	155 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	152 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	155 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 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les recommandations d'hygiène. Verser le contenu dans une casserole et remonter à température doucement. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie. Cette sauce prête à l'emploi peut être personnalisée en ajoutant des herbes, épices ou condiments. Elle accompagne traditionnellement des plats de pâtes (spaghetti, penne). Elle permet de réaliser des lasagnes, des pizzas au bœuf et peut aussi servir de base à la confection d'un chili (ajouter des haricots rouges et des épices). Rendement : 2,500 kg soit 25 portions de 100 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							
456	109	6.4	1	6.8	5.3	2.1	5.1	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.80

Type de matières grasses : 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
Boite	2.5	3.06	1	Boite			8712100600715
Colis	15	18.4	6	Boite		480x320x155	8712100955129
Couche	75	0	30	Boite	5		
Palette	750	945	300	Boite	50	1200x800x1632	8712100600739
Pièce	2.5	0	1	Boite			