



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Oignon déshydraté frit

**Descriptif produit :** Colis de 8 sachets

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 8.000 Sachet de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Oignon, huile de tournesol

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Oignon	France
Huile de tournesol	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) : 07]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

# Oignons rissolés en sachet 1 kg CARAVELLE

Article : 133844

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07122000 - Oignons, séchés, même coupés en morceaux ou en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	6 %	Cendres	5 %
Aw	0.5	Granulométrie	10.5

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Les oignons frits peuvent être intégrés, sans restitution préalable, dans des sauces ou des préparations culinaires, afin de leur donner un bon goût d'oignon frit et légèrement caramélisé. Il est aussi possible de les utiliser à froid, sans réhydratation, dans une salade composée ou mélangés à une mayonnaise, pour agrémenter un sandwich, un burger, ou pour accompagner des suchi, des pâtes, des frites, du riz, des viandes et des produits de la mer. Ils apporteront à la fois un marquant visuel, un goût typé et une texture bien croustillante. Pour restituer les oignons frits, mélanger la quantité nécessaire de produit à de l'eau, porter doucement à ébullition et cuire 15 minutes.

## 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							
1,731	414	11	1	65	28	11	8.3	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.75

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
Colis	8	8.8	8	Sachet		600x400x300	3519770000549
Sachet	1	1.024	1	Sachet			3519771001002
Couche	32	0	32	Sachet	4		
Palette	160	201	160	Sachet	20	1200x800x1650	
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Pièce	1	0	1	Sachet			