



## Courge butternut en dés 1 kg Bonduelle

Référence : 133 851



### Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Dés de 10 x 10 mm.
Dénomination réglementaire :	Courge Butternut en dés 1 kg
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Blanchi
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	07099390
Pays de transformation	Espagne
Origine de la matière première principale	Portugal - Espagne

### Atouts

- Atouts**
- Découpe en dés pour une multitude d'utilisations : purée, écrasé, marquants dans une suite culinaire, mélange de légumes
  - Produit tendance permettant d'apporter de la nouveauté sur vos cartes
  - Sachet de 1 kg adapté aux contraintes de gestion de stocks de la restauration commerciale

### Composition

Liste des ingrédients	100% Butternut.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Traces de céleri



## Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec couvercle, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée.
- Mise en oeuvre 2** Cuisson traditionnelle, avec ou sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
29	121	0,5	0,1	4,4	3,4	1,3	1	0,03
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L		2		Critère GEMRCN				
% de matières premières animales				Légume				
Cible principale		Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible		150		10/20				

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Critères bactériologiques** Flore Totale m = ≤ 50 000/g M = ≤ 500 000/g  
Listeria m = ≤ 10/g M = ≤ 10/g  
E. COLI m = ≤ 10/g M = ≤ 100/g  
Staphylocoques m = ≤ 100/g M = ≤ 100/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	1	1	Sachet		3083681035704
kg		1	Sachet		
Colis		6	Sachet	400 x 260 x 160	3083681040883
Couche		54	Sachet		
Palette		594	Sachet		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.