



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Butternut coupé surgelé
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Dés de 10 x 10 mm.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Blanchi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients: Butternut. Présence fortuite de CELERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Butternut.	France, Belgique, Espagne

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

Pays de transformation :	Espagne
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Céleri
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Végétalien, 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 :	07108095 - Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des pommes de terre, des légumes à cosse, des épinards, des tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande], des arroches [épinards géants], du maïs doux, des olives, des piments du genre ')

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	93 mm	Hauteur de l'unité de consommation	300 mm
Largeur de l'unité de consommation	278 mm		

Atouts

Atout : 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

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : 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. Cuisson traditionnelle, avec ou sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse.

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							
121	29	0.5	0	4.4	3.4	1.3	1	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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	594	644.389	594	Sachet	99	1200x800x1926	03083681040890
Couche	54	0	54	Sachet	9		
Colis	6	6.256	6	Sachet		400x260x160	03083681040883
Sachet	1	1	1	Sachet			3083681035704
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			3083681035704