

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Echalotte semoule
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.400 kg
Liste des ingrédients : Echalote

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Echalote	Inde

Pays de transformation : France [Département(s) : 07]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
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
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	0.65		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Séchée et prête à l'emploi, l'échalote se réhydrate directement dans de l'eau, de la sauce, ou lors d'une réduction au vin blanc ou au vinaigre. Pour un résultat optimal, proscrire une chaleur brutale et trop vive avant complète réhydratation. L'échalote s'utilisera pour élaborer des sauces béarnaises, échalotes ou bordelaise. Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière en respectant la DLUO.

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							
1,528	366	0.5	0.08	70	35.8	16.9	11.8	0.15

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 23.60

Type de matières grasses : Aucune

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
Couche	43.2	0	108	Boite	18		
Palette	302.4	384	756	Boite	126	1200x800x1585	
Boite	0.4	0.45	1	Boite			3519771000951
Colis	2.4	2.85	6	Boite		273x189x205	