



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** chair de tourteau
- Descriptif produit :** Poche de 480 g (PNE*). Colis de 8 poches
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 8.000 Poche de 0.600 kg
- Liste des ingrédients :** CRABE TOURTEAU (CRUSTACES), eau, sel, sucre, acidifiant : E330.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
CRABE TOURTEAU	Chili

- Pays de transformation :** Chili
- N° d'agrément :** 08301
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- Allergènes majeurs :** Crustacés
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** Crabes, préparés ou conservés (non fumés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	7 ((+/-0.5))		

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 poche selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter le produit sans le rincer, puis émietter la chair afin de la rendre floconneuse. Ce produit peut être intégré dans une salade composée. Il peut aussi être mélangé à de la mayonnaise ou du fromage blanc puis épicé afin de créer une garniture de type « rillettes de tourteau ». On peut aussi utiliser cette chair de tourteau pour parfumer une terrine ou un gratin. Pour les sauces, il est préférable de l'incorporer au dernier moment pour ne pas la faire trop cuire. Le tourteau accompagnera parfaitement les avocats, les agrumes ou encore les asperges. Rendement : +/- 11 portions de 45 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							
252	59	0.6	0.2	1.5	1.3		12	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 20.00

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	28.8	0	48	Poche	6		
Palette	302.4	327.6	504	Poche	63	1200x800x1000	3329152340473
Colis	4.8	5.2	8	Poche		430x330x80	3329151340474
Poche	0.6	0.65	1	Poche			3329150340475
Pièce	0.6	0	1	Poche			

Poids net égoutté : 0.48