



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Châtaignes entières pelées à sec  
**Descriptif produit :** Boîte 4/4 de 510 g (PNE). Colis de 6 boîtes  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.510 kg  
**Liste des ingrédients :** Marrons, eau, sucre, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Châtaignes	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 29]  
**N° d'agrément :** FR 29.269.020 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440  
**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 :** 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 :** 20081999 - Fruits à coque et autres graines, y.c. les mélanges, préparés ou conservés,

en emballages immédiats d'un contenu net <= 1 kg (sauf préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, confits au sucre mais non conservés dans du sirop et à l'excl. des

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	102 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	119 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	102 système métrique		

## 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 48 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Les châtaignes étant pelées et cuites, ils sont prêts à consommer. Pour les consommer en légume de garniture, faire réchauffer doucement dans un peu de bouillon ou les faire étuver avec une garniture de lardons et un peu de sauce. Ils accompagnent idéalement des plats de volaille ou de gibier. Les châtaignes rentrent aussi dans la composition de farces pour les grosses pièces de volaille. On peut aussi les utiliser pour réaliser des desserts. Ils seront alors détendus dans un sirop de sucre et réduits en fine purée afin de réaliser mousses ou crèmes.

## 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							
547	129	0.8	0	26	7.8	4.1	2.5	0.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.13

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 14 - Légumes secs féculents ou céréales , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs , féculents ou céréales

**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
Couche	36.72	0	72	Boîte	12		
Palette	440.64	852.44	864	Boîte	144	1200x800x1590	3017800213810
Boîte	0.51	0.96	1	Boîte			3017800213407
Colis	3.06	5.76	6	Boîte		310x210x120	3017800213803