

Carpaccio de truffe en bocal 100 g PLANTIN

Article : 185650



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 : Carpaccio de truffes d'été aromatisé

Descriptif produit : Truffe d'été 50%. Colis de 6 bocaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bocal de 0.100 kg

Liste des ingrédients : Truffes d'été (Tuber aestivum) 50%, Huile d'olive vierge extra, Arôme, Sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Truffes d'été	Hors UE
Huile d'olive vierge extra	Espagne
Arôme	France

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif

Régimes particuliers : Casher

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 12:13

N° de version : 9.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20039010 - Truffes, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique

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 : Accompagnera parfaitement des pâtes, un risotto, une viande ou un foie gras poilé. 10 à 15g par personne.

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							
1,962	477	50.2	8.7	0.9	0.1	0	2.6	0.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.05

Type de matières grasses : Olive

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
Colis	0.6	1.8	6	Bocal		218x148x64	13237855424024
Bocal	0.1	0.3	1	Bocal			3237855424027
Couche	6	18	60	Bocal	10		
Palette	18	54	180	Bocal	30	1200x800x400	
Pièce	0.1	0	1	Bocal			

Poids net égoutté : 0.05