



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 : Marrons cuits

Descriptif produit : Boîte 4/4 de 560 g (PNE*). Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg

Liste des ingrédients : Marrons, eau, sucre, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
MARRONS	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 07]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

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

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

Marron entier au naturel juté en boîte 4/4 ROGER DESCOURS

Article : 187172

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
Hauteur de l'unité de consommation	118 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 5 jours après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Les marrons étant pelés et cuits, ils sont prêts à consommer. Pour les consommer en légume de garniture, faire réchauffer doucement les marrons 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 marrons rentrent aussi dans la composition de farces pour les grosses pièces de volaille. On peut aussi utiliser les marrons 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							
438	104	1.6	0.3	20	5.3	2.1	1.4	0.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.88

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	57.6	0	72	Boîte	12		
Palette	691.2	811	864	Boîte	144	1200x800x1560	13558370000372
Boîte	0.8	0.83	1	Boîte			3558370000870
Colis	4.8	5	6	Boîte		300x200x118	83558370000623
Pièce unitaire	0.8	0	1	Boîte			
Pièce	0.8	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.561