



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 :	Patate douce surgelée
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Blanchies.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Blanchi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients: Patate douce. Peut contenir : CELERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Patates douces coupés en dés	France, Espagne

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 80]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Céleri
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/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	07142090 - Patates douces, fraîches réfrigérées, congelées ou séchées, même débitées

Patates douces en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle Veggie

Article : 189469

en morceaux ou agglomérées sous forme de pellets (à l'excl. des patates douces, fraîches, entières, destinées à la consommation humaine)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	93 mm	Hauteur de l'unité de consommation	430 mm
Largeur de l'unité de consommation	280 mm		

Atouts

Atout : Laissez place à votre créativité pour faire découvrir de nouvelles saveurs à vos convives en apportant de la diversité dans les menus
Proposez des saveurs authentiques en revisitant ce classique en plein dans la tendance du retour des légumes de tradition

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec couvercle, au four à chaleur sèche à 175/220°C température stabilisée. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, en sauteuse ou à la poêle avec de la matière grasse.

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							
266	63	0.5	0.1	12	7.5	2.7	1.3	0.07

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.60

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	80	0	32	Sachet	8		
Colis	10	10.381	4	Sachet		395x285x190	03083681089585
Palette	720	772.406	288	Sachet	72	1200x800x1860	03083681089592
Sachet	2.5	2.512	1	Sachet			3083681089578
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			3083681089578