

Morille spéciale séchée en boîte 200 g CHAMPILAND

Article : 189951



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 : Morille séchée
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.200 kg
Liste des ingrédients : Morille

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Morille	UE / Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 40]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 07123900 - Champignons et truffes, séchés, même coupés en morceaux ou en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'exclusion des champignons du genre Agaricus, des oreilles-de-Judas «Auricularia spp.», des trémelles «Tremella spp.» et d

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Taux de brisures	3 % (Maximum 3% (masse))	Matière étrangère végétale	2 % (Maximum 2% (masse))
Matière étrangère minérale	1 % (Maximum 1% (masse))	Humidité	14 % (Maximum 14% (masse))

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Les morilles séchées se réhydratent 7 minutes dans l'eau bouillante, après un départ à froid. Ensuite les rincer à l'eau froide, pour débarrasser les dernières impuretés et stopper la cuisson. Elles peuvent être réhydratées à froid (4°C), une nuit complète dans de l'eau légèrement vinaigrée ou idéalement dans du lait. Le lait contient de la matière grasse qui va capter les arômes les plus subtiles. Prélever à l'écumoire et les rincer à grande eau avant de les utiliser comme des champignons frais. Récupérer le lait ou l'eau de la réhydratation, en les filtrant délicatement, pour une utilisation ultérieure dans une suite culinaire.

Les morilles séchées peuvent absorber jusqu'à 5 fois leur poids en eau lors de la réhydratation. Alors pour une utilisation en accompagnement 12 g donneront 70 g de morilles à cuisiner et 5 g suffiront pour la réalisation d'une sauce ou d'une farce.

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							
1,103	263	1.2	0.1	19.6	3.2	26.9	29.9	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 24.92

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
Boite	0.2	0.302	1	Boite			3293023100018
Colis	1.2	2.116	6	Boite		393x287x228	3293023100186
Couche	9.6	0	48	Boite	8		
Palette	76.8	0	384	Boite	64	1200x800x1824	13293023100183
Pièce	0.2	0	1	Boite			