

Pâte de truffes d'été 73% en bocal 120 g PLANTIN

Article : 190569



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 : Pâte de truffes d'été 73% aromatisée

Descriptif produit : Colis de 6 bocaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bocal de 0.120 kg

Liste des ingrédients : Truffes d'été (Tuber Aestivum) 73%, Huile d'Olive vierge extra, Jus de truffes d'été 8%, Sel, Arôme naturel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Truffes d'été	Hors UE
Huile d'olive	Espagne
Jus de truffes d'été	Hors UE

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) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Lait, Moutarde, Oeuf

Composants spécifiques : Sans additif

Régimes particuliers : Casher

Pâte de truffes d'été 73% en bocal 120 g PLANTIN

Article : 190569

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20032000 - 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 : Pour sublimer vos plats, risotto, beurre à la truffe, pomme de terre, sauce .

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							
854	207	18.6	2.3	1.5	0.2	0	4.2	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.23

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	0.72	1.8	6	Bocal			13237855423942
Couche	7.2	0	60	Bocal	10		
Palette	21.6	54	180	Bocal	30		
Bocal	0.12	0.3	1	Bocal			3237855423945
Pièce	0.12	0	1	Bocal			
Pièce unitaire	0.12	0	1	Bocal			