

# Trompettes de la mort séchées en boîte 400 g CHAMPILAND

Article : 191392



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 :** Trompette séchée  
**Descriptif produit :** Colis de 8 boîtes  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 8.000 Boite de 0.400 kg  
**Liste des ingrédients :** Trompette de la mort

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Trompette (Craterellus cornucopioides)	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, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**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, entiers, coupés en morceaux, en tranches, broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'exception des champignons du genre 'Agaricus', oreilles-de-Judas 'Auricularia spp.', trémelles 'Tremella spp.' et shiitake 'Len

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 trompettes de la mort déshydratées se réhydratent idéalement dans de l'eau froide (4°C) pendant toute une nuit. Prélever les champignons à l'écumoire, les rincer à grande eau avant de les utiliser comme des champignons frais. Pour la réhydratation à chaud, dans une casserole, porter à ébullition les champignons préalablement recouverts d'eau froide. Maintenir à ébullition pendant 7 minutes. Prélever à l'écumoire et rincer à l'eau froide. Rendement : Donnent 1 kg de champignons prêts à l'emploi (soit environ 20 parts en accompagnement ou 30 à 40 parts en marquants dans une sauce, une terrine, un soufflé..)

## 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							
1,104	266	6.2	0.9	17.3	0.2	38.4	16.2	0.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.61

**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	9.6	0	24	Boite	3		
Palette	67.2	0	168	Boite	21	1200x800x1869	
Boite	0.4	0.565	1	Boite			3293023100339
Colis	3.2	4.952	8	Boite		668x340x267	13293023100336
Pièce	0.4	0	1	Boite			



# Trompettes de la mort séchées en boîte 400 g CHAMPILAND

Article : 191392