

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 : Potage déshydraté biologique

Descriptif produit : Pour 10 L de préparation. Colis de 10 seaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Seau de 0.700 kg

Liste des ingrédients : Vermicelles* 55 % (semoule de BLE dur supérieure*) - Sirop de glucose de maïs* - Sel - Viande de poulet* 4 % - Arôme naturel - Graisse de poulet* 2,5% - Oignon* - Carotte* - Extrait de levure - Ail* - Curcuma* - Persil*. * issus de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
vermicelles bio	Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 68]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Lait, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio UE

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau bouillante à l'aide d'un fouet. Reporter à ébullition et laisser mijoter à feu doux 5 minutes. Rendement : 70g/1 litre 700g/10 litres

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							
1,416	334	4.54	1.15	59.78	5.28	2.86	12.27	11.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.70

Type de matières grasses : Autres huiles

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	7	7.84	10	Seau		680x270x140	13760149755653
Seau	0.7	0.78	1	Seau			3760149755656
Couche	35	0	50	Seau	5		
Palette	280	339	400	Seau	40	1200x800x1400	