



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 : Potage déshydraté biologique

Descriptif produit : Pour 9 L de préparation. Colis de 10 seaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Seau de 0.810 kg

Liste des ingrédients : Tomate* 31 % - Farine de BLE* - Vermicelles* 18 % (semoule de BLE dur supérieure*) - Féculé de pomme de terre* - Sel - Oignon* - Sucre de canne* - Huile d'olive vierge extra* - Extrait de levure - Ail* - Arôme naturel - Betterave rouge* - Basilic* - Persil* - Thym*. * issus de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
tomates bio	Italie

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) : 68]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten

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

Soupe tomate-vermicelle BIO en seau 810 g NEFF MADA

Article : 197164

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

Labels : Bio

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

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 ainsi que des amers aromatiques du n° 2103 90 30)

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 3 minutes. Rendement : 90g/1litre 810g/9 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							
1,425	337	3.11	0.66	61.69	16.8	7.81	11.68	5.85

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.76

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
Couche	40.5	0	50	Seau	5		
Palette	324	383	400	Seau	40	1200x800x1400	
Colis	8.1	8.94	10	Seau		680x270x140	13760149755646
Seau	0.81	0.89	1	Seau			3760149755649
Pièce	0.81	0	1	Seau			