



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Gnocchi avec betterave, surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cuit. Fabriqué en Italie. Semoule de blé dur, pommes de terre, betterave déshydratée.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	semoule de BLÉ dur italien, betterave 40% (eau, betterave déshydratée), eau, sel Origin betterave: UE

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
betterave	Hongrie, Pologne

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

<b>Pays de transformation :</b>	Italie
<b>N° d'agrément :</b>	IT.320.L CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten
<b>Traces d'allergènes :</b>	Moutarde, Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc, Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19023090 - Pâtes alimentaires, cuites ou autrement préparées (à l'excl. des pâtes alimentaires farcies ou séchées)

## Atouts

**Atout :** Produit neutre, fabriqué sans œufs, avec différentes mises en œuvre possible pour laisser libre cours à votre créativité  
Gnocchis cuits et surgelés directement après cuisson pour une meilleure qualité gustative  
Gnocchi à base de betterave, une recette différenciante au goût subtil et au visuel très coloré

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Oui - durée de conservation après décongélation 24h

**Mise en œuvre :** Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse. |Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur 99°C.|Remise en température compatible en chariot de remise en température. |A poêler ou à sauter.

## 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							
764	180	0.7	0.1	37	9	2.1	5.4	0.81

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 7.71

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 14 - Légumes secs féculents ou céréales , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs , féculents ou céréales

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 10 sur 20

## 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
Sachet	1	1.015	1	Sachet			8001353993270
Couche	54	0	54	Sachet	9		
Colis	6	6.3	6	Sachet		390x260x180	8001353810300
Palette	486	533	486	Sachet	81	1200x800x1770	
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			