

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 : Champignons à la grecque

Descriptif produit : Boîte 5/1 de 4 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: Sauce 52% (eau, concentré de tomates 3.3%, amidon transformé de maïs, huile de colza, vin blanc, sucre, sel, coriandre, jus concentré de carotte pourpre, extrait de poivre, persil 0,03%), Champignons de Paris 29%, oignons 15%, raisins secs 1.5%, huile colza.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Champignons de Paris	Union Europ.
Oignons	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20031030 - Champignons du genre 'Agaricus', préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des champignons conservés provisoirement et cuits à coeur)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.9 (0.2)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 mm
Hauteur de l'unité de consommation	235 mm	Largeur de l'unité de consommation	153 mm

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : A froid, cette recette est prête à l'emploi. L'accompagnement idéal sera une salade verte. Penser également à des toasts au fromage de chèvre, ou encore à la feta. A chaud, il est recommandé de faire suer un peu d'échalote hachée dans de l'huile d'olive et d'y ajouter quelques gousses d'ail en chemise (en fonction du nombre de portions). Ajouter les champignons en sauce et laisser cuire pendant au moins 5 minutes, puis déglacer avec un peu de vin blanc ou rouge. A associer à du riz Pilaf et une pièce de poisson blanc ou de viande blanche, grillés ou rôtis.

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							
242	58	2.5	0.2	6	4	1.9	1.7	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.68

Type de matières grasses : Colza

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
Boîte	4	4.35	1	Boîte			3288310847004
Colis	12	13.1	3	Boîte		475x160x235	13288310847001
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	741	165	Boîte	55	1200x800x1350	23288310847008