

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 2/5 de 2,1 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 2.100 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	Origines
champignons	Union Europ.

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) : 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 porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	135 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	153 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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	2.1	2.35	1	Boîte			3288310840289
Colis	6.3	7.1	3	Boîte		475x160x135	13288310840286
Couche	69.3	0	33	Boîte	11		
Palette	693	800	330	Boîte	110	1200x800x1500	23288310840283