



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Velouté de cresson déshydraté

Descriptif produit : +/- 10 L de préparation soit 50 assiettes. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLÉ, maltodextrine, fécule de pomme de terre, huile de palme, sel, amidon modifié, huile de tournesol, poireau, oignon, cresson 1,3%, extrait de levure, persil, épinard, arômes, LACTOSE, protéines de LAIT, curcuma. Peut contenir : ŒUFS, SOJA, CÉLERI, POISSONS, MOUTARDE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	Hors UE, Union Europ.
cresson	Hors UE, 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 : Slovaquie

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Céleri, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés



EpiSaveurs
groupe pomona

Velouté de cresson en boîte 750 g MAGGI

Article : 215651

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	148 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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 : 75 g au L. 10 L une fois restitué, soit 40 portions de 250 ml.

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							
1,762	420	18	8.9	59	3.9	2.9	4.5	10.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de matières grasses : Palme, Tournesol

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
Boite	0.75	0.81	1	Boite			8585002450050
Colis	4.5	4.94	6	Boite		385x257x150	8585002450067
Couche	40.5	0	54	Boite	9		
Palette	243	297	324	Boite	54	1200x800x1054	7613039017722
Pièce	0.75	0	1	Boite			