

Gelée en boîte 750 g MAGGI

Article : 222037



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Faible teneur en graisses saturées, Faible teneur en matière grasse

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Gelée déshydratée.
- Descriptif produit :** +/- 15 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** Gélatine de bœuf 44,6%, sel iodé, sucre, sel minéral (potassium), sel, arômes, colorant (caramel ordinaire), extrait de vin de Madère 0,26%, extrait de vinaigre d'alcool, extrait de vin blanc, extrait de thym.
Peut contenir: LAIT, ŒUFS, POISSONS, CRUSTACÉS, CÉLERI, GLUTEN

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Gélatine de boeuf	Union Europ., Hors UE
Extrait de vin de Madère	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Slovaquie, France [Département(s) : 02]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 549
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou

d'amidon ou de féculé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	149 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 : Délayer le produit dans le liquide froid, porter à ébullition lentement tout en remuant et laisser refroidir selon l'usage désiré. Pour les présentations de buffets, réalisations de chaud-froid, œufs en gelée, divers aspics. Pour personnaliser la Gelée, ajouter de l'estragon, du porto, du madère ou du cognac.

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							
1,030	246	0.5	0.1	21.4	17.8	0.5	38.8	27.1

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en graisses saturées, Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 77.60

Type de matières grasses : Aucune

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	0.75	0.85	1	Boîte			7613038578385
Colis	4.5	5.24	6	Boîte		390x260x153	7613038578392
Couche	40.5	0	54	Boîte	9		
Palette	243	308	324	Boîte	54	1200x800x1068	7613038578408