



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Brandade de morue parmentier
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. P/L > 1. Morue 30%, purée avec morceaux de pommes de terre, huile d'olive vierge extra, crème, ail. Barquette de 2 kg. Carton de 3 barquettes, soit 6 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surlé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.000 Barquette de 2.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	01A Lait liquide nature CONV
Liste des ingrédients :	Eau, morue 30% (CABILLAUD, sel), pommes de terre 12.3%, flocons de pommes de terre 8.2%, huile d'olive vierge extra, CREME, BEURRE, poudre de blanc d'OEUFS issue de poules élevées en plein air, LAIT écrémé en poudre, sel, ail, curcuma.
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air
Espèce latine :	Gadus morhua - morue commune, morue, cabillaud (frais ou surgelé), morue (salée)
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Non garanti

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Morue	FAO21 - Atlantique Nord Ouest, FAO27 - Atlantique Nord Est
Eau	France
pomme de terre cuite cube (frais)	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
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) : 22]
N° d'agrément :	FR 22.182.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Lait, Oeuf, Poisson
Traces d'allergènes :	Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Gluten, Mollusques, Moutarde, Soja, Sésame
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	NA
Bio AB :	
Régimes particuliers :	Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	16041992 - Préparations et conserves de morues 'Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus', entières ou en morceaux (à l'excl. des préparations et conserves de morue hachée ainsi que des filets de morue, crus, simpl. enrobés de pâte ou de chapelure [panés], même

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés Un produit de fabrication française
Une recette élaborée avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels
Recette gourmande et généreuse : produit qualitatif L'aspect gratiné du produit apporte un joli visuel assiette Ayant un taux de matière première animale supérieur ou égal à 70%, cette brandade de morue est non soumis à fréquence d'après le GEMRCN

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Non
Mise en œuvre :	Sans décongélation, préchauffez votre four à 190°C pendant 10 minutes, faites réchauffer pendant 45 minutes en fonction des volumes. Placer le produit encore congelé avec son emballage plastique dans une chambre froide positive (0/+4°C) pendant maximum 48 heures. Préchauffez votre four à 120°C pendant 10 minutes, faites réchauffer pendant 50 minutes minimum en fonction des volumes. Laisser reposer avant de découper.

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							
517	124	6.6	1.4	8.5	0.2	0.8	7.4	0.89

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.0 g/100g

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.12

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre, Olive

Catégorie GEMRCN : 37 - Plat > ou = à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Couche	60	0	30	Barquette	10		
Palette	720	786	360	Barquette	120	1200x800x1720	
Colis	6	0	3	Barquette		335x262x128	3061432110436
Barquette	2	2.04	1	Barquette			3061432110429