





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Purée de légumes surgelée
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Origine France. Issu d'une exploitation ayant une certification environnementale reconnue de niveau 2 (CE2). Galet de 30 g env.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Potiron (50%) et potimarron réduit en purée. Présence fortuite de CELERI.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
potiron	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** France
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Céleri
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Certif env 2/equiv reconnue
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07108095 - Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés (à l'excl. des pommes de terre, des légumes à cosse, des épinards, des tétragones [épinards de Nouvelle-Zélande], des arroches [épinards géants], du maïs doux, des olives, des piments du genre ')

Atouts

Atout : Produit qualitatif à la texture très agréable. Purée au visuel très coloré et gourmand
Praticité d'utilisation et rapidité de mise en œuvre
Un produit issu d'une démarche reconnue équivalente CE2 (label officiellement reconnu Egalim)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24H dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro avec couvercle, au four à chaleur sèche à 150/175°C température stabilisée. | Pour les petits volumes : sans décongélation, régénération au four micro-ondes à 650 W, pendant 1min45.

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							
114	27	0.5	0.1	4.7	2.3	1.9	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 13 - Légumes cuits ou autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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	80	0	32	Sachet	8		
Palette	720	723.74	288	Sachet	72	1200x800x1910	3083681136838
Sachet	2.5	2.5	1	Sachet			3083681001631
Colis	10	0	4	Sachet		393x285x195	3083681136821
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			3083681001631